USE AND CARE GUIDE

PROFESSIONAL SERIES



USE AND CARE GUIDE

Built-in oven
Four encastré
Horno empotrado

Models/Modèle/Modelo
POD301J
PODC302J
PODM301J
PODMW301J



Table of Contents

This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The “Safety“ section provides information on how to safely operate your oven.
- “Getting Started“ introduces you to the oven components and features.
- The “Operation“ section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- In “Getting the Most Out of Your Appliance“ you can find a list of many common foods with the appropriate heating mode, temperature, rack position and cook time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- “Cleaning and Maintenance“ provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The “Service“ section includes your warranty and do-it-yourself troubleshooting tips.
- The “Cooking Charts“ sections are guides for using the correct heating modes and rack positions for various common foods.

Pay special attention to the important safety instructions in the “Safety“ section.

Safety definitions

⚠ **WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

⚠ **CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. If this happens during self-clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

WARNING

When removing the door make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in burns.

The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.

Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause injury or damage.

Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Lay the door on a flat smooth surface so that the door cannot fall over. Failure to do so may result in personal injury or damage to the appliance.

WARNING

To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.The lenses (if equipped) must be in place when using the appliance.The lenses (if equipped) serve to protect the light bulb from breaking.The lenses (if equipped) are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

WARNING

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

Fire Safety

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

a. SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

b. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.

c. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.

d. Use an extinguisher ONLY if:

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.

Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.

Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self-clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

NOTICE Do not place food directly on oven bottom.

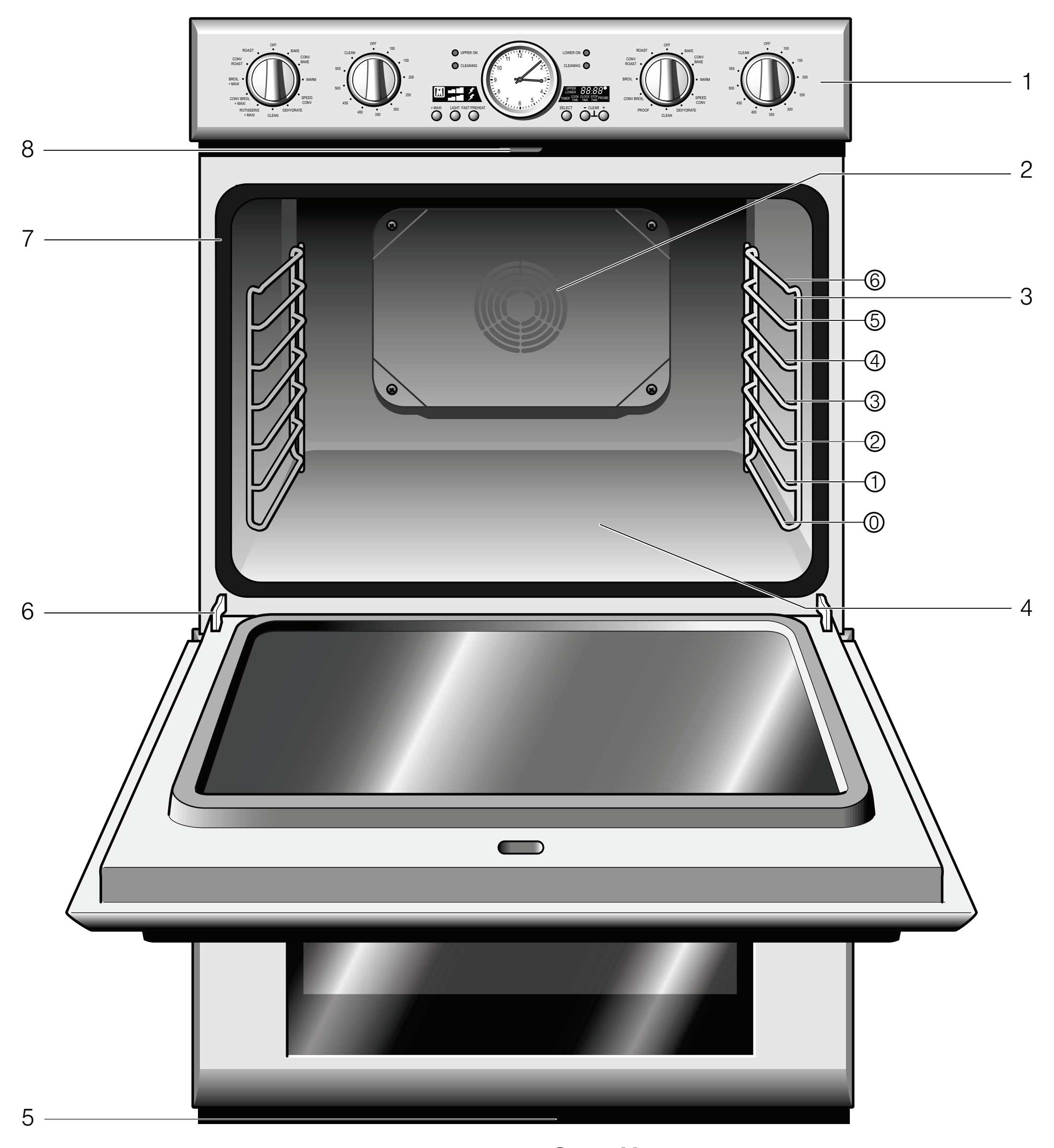
Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

Getting Started

Parts

Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.



1	Control Panel
2	Convection Fan
3	Rack Position Guides with 7 Rack Positions
4	Oven Bottom
5	Oven Vent
6	Door Hinge
7	Door Gasket
8	Door Lock

Cooling Fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the oven vent. The fan may also run after the oven is off.

Oven Vent

The oven vent is located at the bottom of the unit. Warm air may be released from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use. Do not block the vent, since it is important for air circulation.

Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened. The convection fan may also run during Fast Preheat and Self-Clean.

Oven Bottom

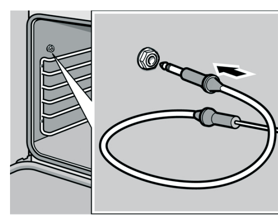
The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

Tip: Do not place food directly on the oven bottom.

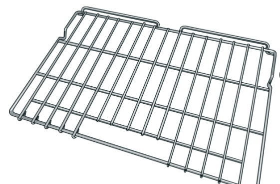
⚠ WARNING

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Accessories



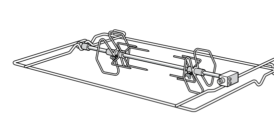
Probe
Can be used to determine the internal doneness or the end temperature of many foods, especially meats and poultry.



Flat Rack
Do not clean in the self-clean oven.



Telescopic Rack
Allows for easier access when inserting or removing food.
Do not clean in the self-clean oven.



Rotisserie
Use this accessory when using the rotisserie mode. See “Rotisserie” under “Getting the Most Out of Your Appliance” for additional information.
Do not clean in the self-clean oven.



Broil Pan and Grid
Use for broiling and roasting.
Do not clean in the self-clean oven.

Inserting Racks

⚠ CAUTION

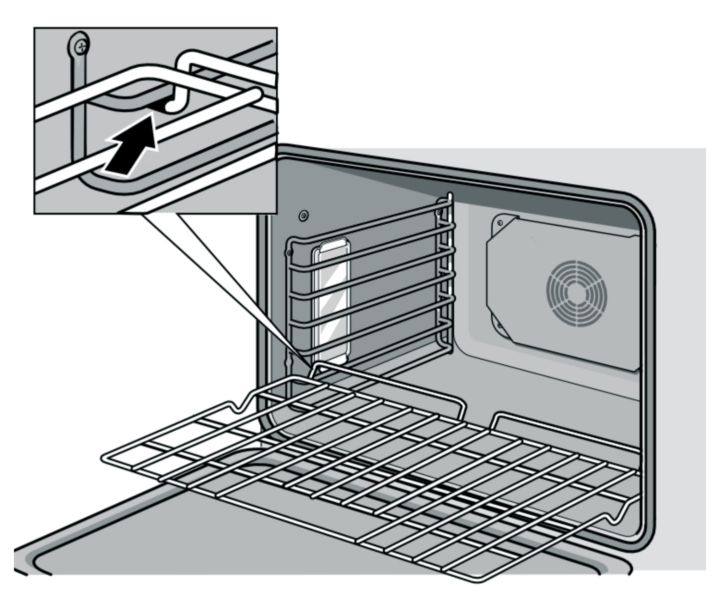
- To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
- Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.
- To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

To insert Flat Rack into Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).



3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in.

   Rack should be straight and flat, not crooked.

To remove Flat Rack from Oven:

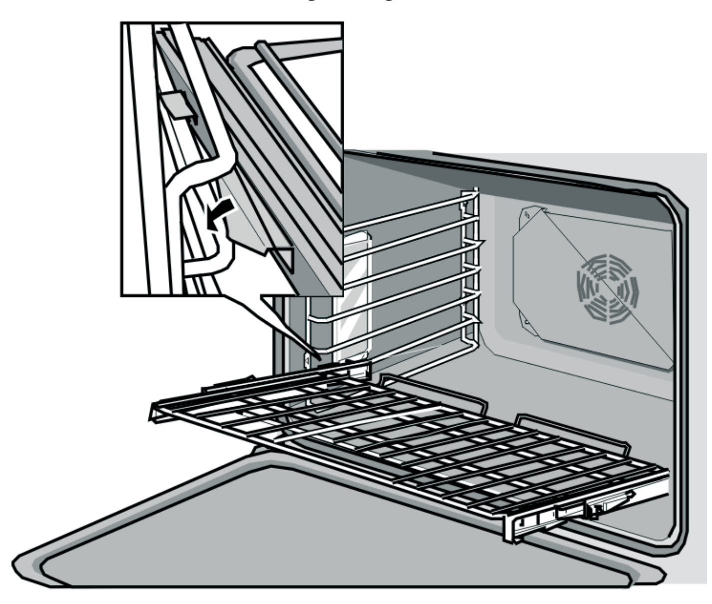
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Telescopic Rack

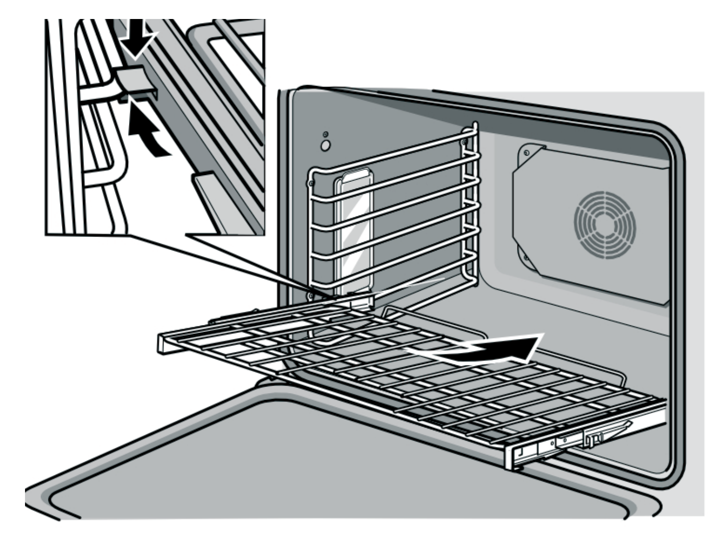
To insert Telescopic Rack into Oven:

NOTICE The telescopic rack cannot be installed in the lowest rack position 0.

1. Hold the rack on a slight angle.

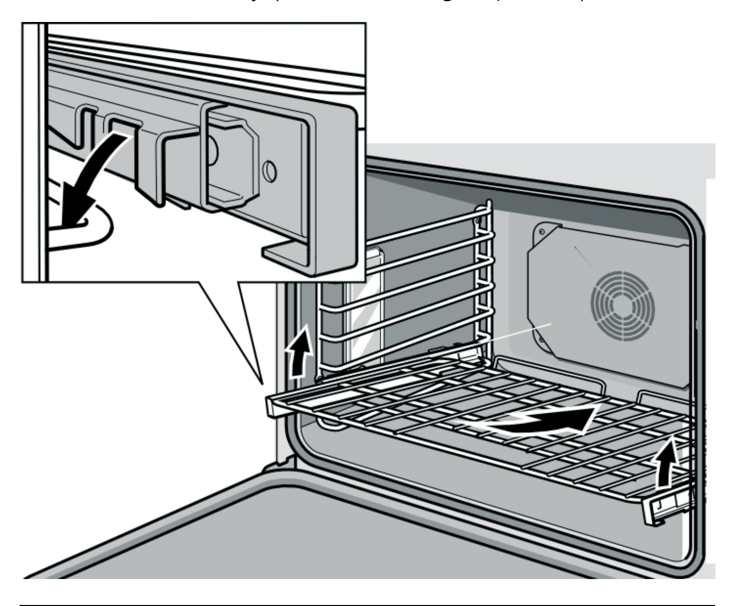


2. Engage the rear hooks in the accessory brackets.
3. Hold the rack straight.
4. Push the rack in until it is even with the front hooks.



5. Lift the rack up.
6. Push the rack in completely.
7. Engage the rack's front hooks in the accessory brackets.

   This is very important to ensure that the rack is installed correctly (see the enlarged picture).

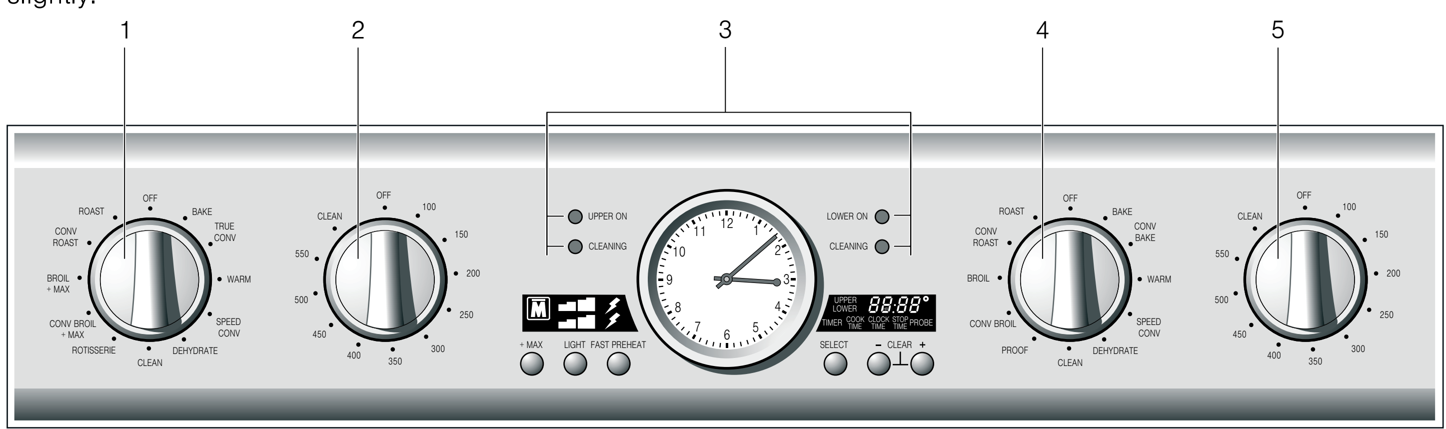


⚠ CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure telescopic rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Control

Picture shows double oven. Your appliance may vary slightly.



1	Upper Oven Heating Mode Dial
2	Upper Oven Temperature Dial
3	Indicator Lights
4	Lower Oven Heating Mode Dial
5	Lower Oven Temperature Dial

Buttons

+MAX	Turns on Max Cook. This feature increases the heating area of the upper heating element. Available for the upper oven in Broil and Convection Broil.
LIGHT	Turns oven light on or off. Not possible in self-clean mode.
FAST PREHEAT	Turns Fast Preheat on and off. Available in Bake, Convection Bake, True Convection, Roast and Convection Roast modes.
SELECT	Calls up menu items: Timer, Cook Time, Clock Time, Stop Time, Clock and Probe.
- CLEAR +	Increases (+) and decreases (-) setting values. Pressing + and - simultaneously: The current displayed setting is cleared.

Display Icons

M	Max Cook is on when this icon is lit.
	The preheat monitor consists of four bars. Only the first bar is visible when the oven is cold. The display fills with bars while the oven is preheating. All four bars are visible when the set temperature is reached.
	Fast Preheat is on when this icon is lit.

Operation

About the Appliance

Thermador Professional combines timeless design, mondern technology and premium operating convenience.

The classic design of Thermador has made it a symbol of the perfect American kitchen for over 70 years. Our ovens today lead the way in continuing this tradition.

Behind the classic design is modern and perfected technology that ensures a high degree of efficiency. Fo rinstance, we have further improved the distribution of heat in the oven by using newly designed elements. The advantage of this results in shorter cooking times, perfect results and lower energy costs.

The oven also includes features that fulfill all of your needs. The rotisserie makes food crisp on all sides. The probe can be used to determine the internal doneness of food, especially meat and poultry. Similarly, the broil pan and grid included with the oven offer the flexibility you need when cooking, since they can be used to hold food, collect fat or provide a supporting surface.

This oven is very convenient and easy to operate, even with the wide variety of options. The cooking mode and temperature can be adjusted with very little effort. The additional functions such as Fast Preheat, Cook Time and Sabbath Mode can be set at the touch of a button in just a few seconds, and the display always presents the most important information while you are cooking.

Before Using the Appliance for the First Time

- Appliance must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information.
- Execute the following sections prior to operating:

Basic Features

Setting the Clock

To set the clock, no Stop Time can be active.

To set the analog clock:

1. Press SELECT repeatedly until “CLOCK“ appears in the display.
2. Press and hold “+“ until the desired time is reached.
   The time is accepted after a few seconds and the clock starts running. “CLOCK“ disappears from the display.

Setting the Cooking Mode and Temperature

To set the cooking mode and temperature:

1. Turn the heating mode dial to the preferred cooking mode.
2. Turn the temperature dial to the desired temperature.
   The light next to “OVEN ON” (“UPPER ON”/“LOWER ON”) for double ovens) illuminates as soon as a valid cooking mode temperature has been selected.

Preheat monitor:

The preheat monitor fills with bars while the oven heats up. All of the four bars are visible and a beep sounds when the programmed temperature is reached.

Tips:

- The cooking mode temperature ranges are limited. The oven will not start if an invalid temperature is set. A beep sounds and “Err” appears in the display.
- For double oven models: if Speed Convection is set for one oven, the other oven cannot run at the same time.

Heating Time Limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time (see table below), unless using Cook Time.

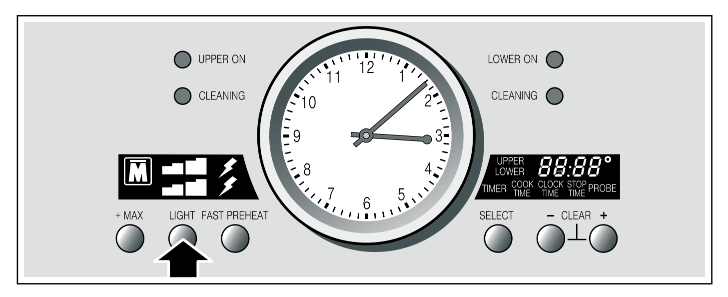
The maximum time allowed for Dehydrate mode is 48 hours. The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other cooking modes, the maximum time allowed depends on the temperature:

Temperature in °F	Temperature in °C	Max. time allowed without activity
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Heating stops until a setting is changed.

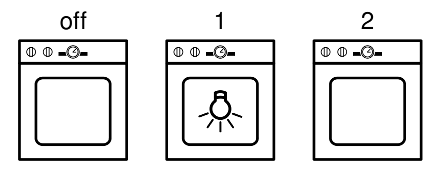
Turning the Oven Light On and Off

Press the light button on the control panel to turn the oven light on and off. For a single oven the button toggles the oven light on and off. The way the button functions is different for a double oven because it controls the lights in both ovens independently.



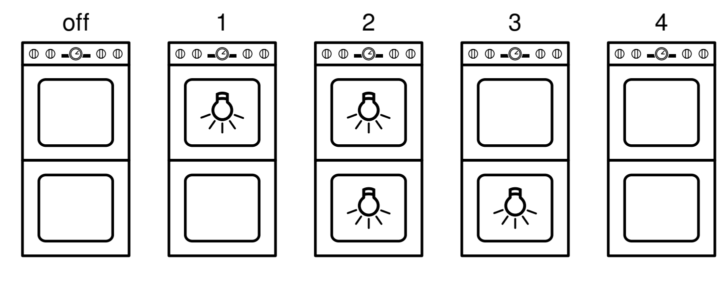
Single oven

1. Press light button once - turns on oven light
2. Press light button again - turns off oven light.



Double oven

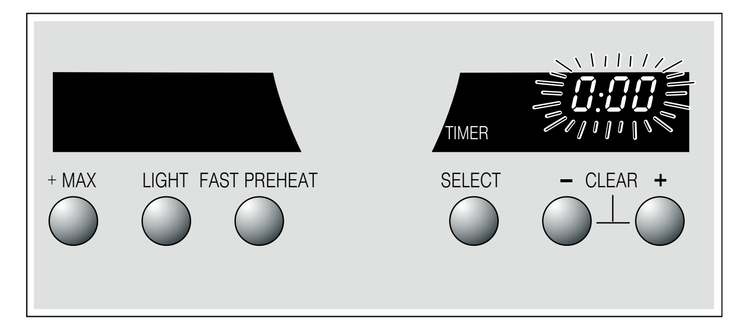
1. Press light button once - turns on upper oven light.
2. Press light button 2nd time - turns on lower oven light.
3. Press light button 3rd time - turns off upper light.
4. Press light button fourth time - turns off lower light.



Timer

To set the timer:

1. Press SELECT.
   "TIMER" and the flashing numbers 0:00 appear in the display:



2. Use the "+" and "-" buttons to set the amount of time.
   The numbers stop flashing after a few seconds and the timer starts.

A beep sounds when the timer ends. Press any button or open the door to cancel the beep and timer.

To change a running timer:

1. Press SELECT.
   The numbers flash.
2. Set the new time using the "+" and "-" buttons.
   The numbers stop flashing after a few seconds and the timer starts.

Tips:

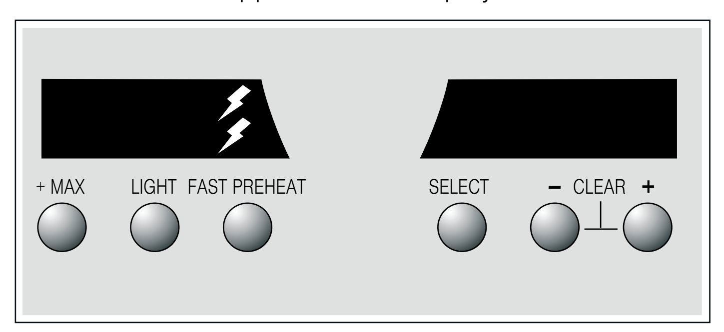
- To clear the programmed time, press "+" and "-" at the same time.
- The timer can be set for a maximum of 12 hours.

Fast Preheat

Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. It is available for Bake, Convection Bake, Roast, Convection Roast and True Convection modes.

To set Fast Preheat:

1. Set the cooking mode and temperature.
2. Press FAST PREHEAT.
   The flash icon appears in the display:



Fast Preheat can be used for both ovens. The flash on the top part of the display represents the upper oven, and the flash on the lower part of the display represents the lower oven. Press FAST PREHEAT until the flash appears for the desired oven.

Fast Preheat stays on until all preheat monitor bars are visible. Then the flash icon disappears.

Tips:

- To use Fast Preheat, the temperature must be set to at least 200 °F.
- Fast Preheat can also be activated when the oven is already operating and the programmed temperature has not yet been reached.
- Fast Preheat remains on even if you switch to a different cooking mode after starting Fast Preheat. If Fast Preheat is not available for the new mode, standard preheat is activated and the flash symbol disappears.

Max Cook

The Max feature increases the area heated by the upper element. Use the Max feature to prepare large amounts of food at the same time. For best results, use the broil pan included with the appliance.

Max Cook is available for the "Broil +MAX" and "Convection Broil +MAX" cooking modes.

Press +MAX to turn Max Cook on and off.

Special Features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Cook Time
- Stop Time
- Sabbath Mode
- Probe
- Temperature Offset

Cook Time

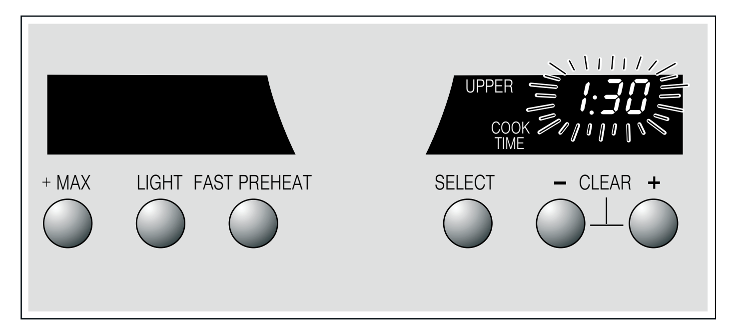
Use the Cook Time feature to operate the cooking mode for a set period of time. The oven starts immediately and then turns off automatically when the set time is up.

⚠ CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

To set the Cook Time:

1. Set the cooking mode and temperature.
2. Press SELECT twice (in double ovens, the upper oven is now selected. Press one more time to select the lower oven).
   "COOK TIME" and the flashing numbers 0:00 appear in the display. For double ovens, "UPPER" or "LOWER" is displayed for the active oven.
3. Use the "+" and "-" buttons to set the Cook Time.
   Example: Cook Time is set for 1:30 hours:



   The numbers stop flashing after a few seconds and Cook Time starts.

The oven turns off and a beep sounds at the end of the programmed time. "End" appears in the display.

To increase the programmed Cook Time, press SELECT and program a new time.

Press "+" and "-" simultaneously, or open the oven door to clear.

Tips:

- Cook Time cannot be used if a temperature probe is in use.
- The maximum Cook Time setting is 12 hours.
- Use SELECT to display other functions such as the Timer or Stop Time during Cook Time.
- Do not use for baked goods, cakes, cookies, breads, etc. that require preheating the oven.

Stop Time

Use STOP TIME to delay the start of a timed mode. Enter the desired time for the mode to end. The oven calculates the proper start time. It starts and stops automatically.

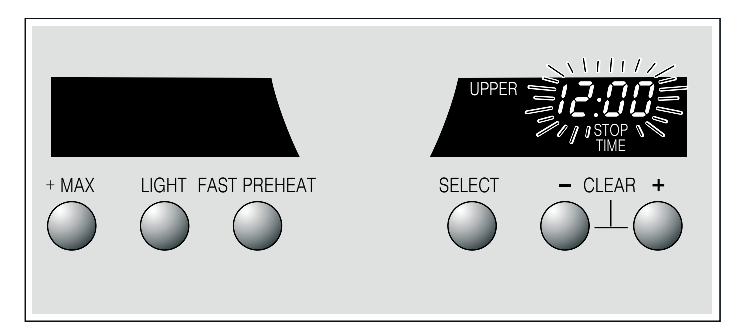
⚠ CAUTION

To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

Tip: A separate digital clock must be set before starting Stop Time. This is indicated by "CLOCK TIME" in the display.

To set the Clock Time and Stop Time:

1. Set the Cook Time as described in "Cook Time".
2. Press SELECT.
   "CLOCK TIME" and the flashing Clock Time numbers appear in the display.
3. Use the "+" and "-" buttons to set the Clock Time (sets the current time of the day).
4. Press SELECT.
   "CLOCK TIME" disappears and "STOP TIME" appears.
5. Use the "+" and "-" buttons to set the Stop Time.
   Example: Stop Time is at 12:00



   The numbers stop flashing after a few seconds and the oven enters delayed mode. The oven turns on when it is time to start.

The oven turns off and a beep sounds at the end of the programmed time. Press "+" and "-" simultaneously, or open the oven door to clear.

Tips:

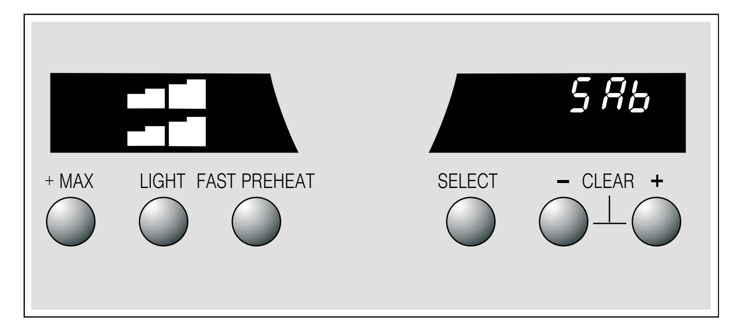
- Stop Time cannot be used if a temperature probe is in use.
- The maximum stop time is 11 hours 59 minutes from clock time.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. In Sabbath Mode, the oven continues to operate for a maximum of 74 hours.

To set Sabbath Mode:

1. Turn the heating mode dial to “BAKE”.
2. Set the temperature (100 °F - 450 °F).
3. Press and hold “+” for four seconds.
   “SAb” appears in the display during Sabbath Mode:



Tips:

- Turn the heating mode dial to “OFF” to cancel Sabbath Mode.
- For double oven models: if the second oven is turned on while the first oven is in Sabbath Mode, both ovens switch to normal operation.
- For double oven models: to set both ovens to Sabbath Mode, first set the “BAKE“ cooking mode and the temperature for both ovens. Then press and hold “+“ for four seconds.

Probe

The probe measures the internal temperature of the food. The probe is available for Bake, Roast and all convection cooking modes except Convection Broil.

To position the probe:

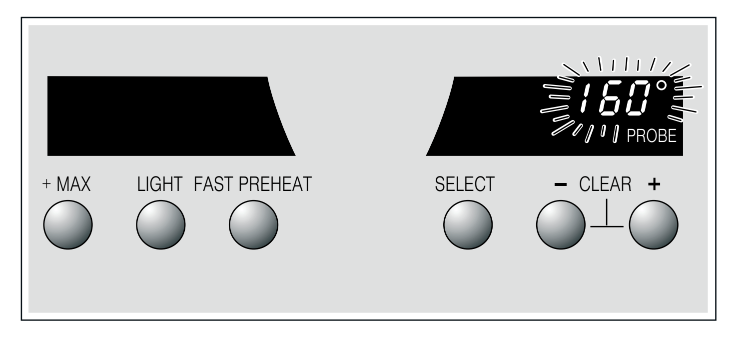
Insert the tip of the probe where the least amount of heat penetrates the meat. The best location is in the middle and thickest part of the meat. Make sure the probe is not touching fat, bone, parts of the oven or pan.

⚠ CAUTION

To prevent burns, do not attempt to insert the probe in a hot oven.

To use the probe:

1. Insert the probe into the meat as described above.
2. Set the cooking mode and temperature.
3. Connect the probe to the oven.
   “PROBE” and the default temperature of 160 °F appear in the display.



4. Use the “+“ and “-“ buttons to set the probe temperature. See Cooking Charts for appropriate probe temperatures.
   The display stops flashing after a few seconds and the programmed setting is accepted. The display switches between the current and programmed probe temperature as soon as the probe reaches 100 °F.

The oven turns off and a beep sound once the programmed probe temperature is reached. The probe icon disappears when the probe is removed.

Tips:

- Probe is not available when Cook Time has been set.
- The range for the probe temperature is between 135 °F and 200 °F.
- In double oven models the probe is only available for the upper oven.

Temperature Offset

The oven is carefully calibrated to provide accurate results. This feature is useful if you prefer your foods darker or lighter. When an offset value is selected, the actual oven temperature in Bake, Convection Bake, Roast, Convection Roast, True Convection and Speed Convection is raised or lowered by this value.

Tip: You can change the temperature offset in increments of 5 °F to up to +/- 35 °F. The oven must be turned off in order to set an offset value.

To change the oven temperature offset:

1. Press and hold FAST PREHEAT and “+“ simultaneously for 3 seconds to select the upper oven.
   Press and hold FAST PREHEAT and “-“ simultaneously for 3 seconds to select the lower oven
2. Use “+“ and “-“ to set the desired value.

Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1'' to 1 1/2'' of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

Aluminum Foil

⚠ **WARNING**

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the (Max) Broil, (Max) Convection Broil, Bake, Convection Bake and True Convection modes.
- Preheat is not used for Speed Convection, Roast and Convection Roast.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

Preheat Reminders

Your oven has one of the fastest preheat times in the market using a concealed bake element. The lower element is hidden under the oven bottom. It is normal that the preheat time is different than your previous oven that had an exposed element on the bottom.

- Cleaning the oven is easier because there is no cleaning around a coil element showing on the bottom of the oven. The hidden lower element is protected from food soils and spills. Wiping up excess spills is easy.
- Preheating is not necessary for meats, poultry, casseroles and Speed Convection.
- Preheat time will be longer when the electrical supply to your house is less than 240 volts.
- Increasing the oven temperature will require a longer preheat time. For example, the preheat time for 425° F is longer than the preheat time for 350° F.

When broiling, preheat the oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.

For Best Results

- Use the cooking recommendation charts as a guide. See charts at the end of the book.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Some cookware manufacturers recommend reducing the temperature 25 °F when using this type of dish. Follow manufacturers' recommendations.
- Use pans that provide the desired browning. For tender, light, golden brown crusts, use light, anodized or shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25 °F when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set broil pans or any other heavy object on the open oven door.
- Do not keep the empty broil pan in the oven during cooking as this changes cooking performance. Store the broil pan outside the oven.

High Altitude Baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies breads. etc.

Condensation

It is normal for certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

Bake

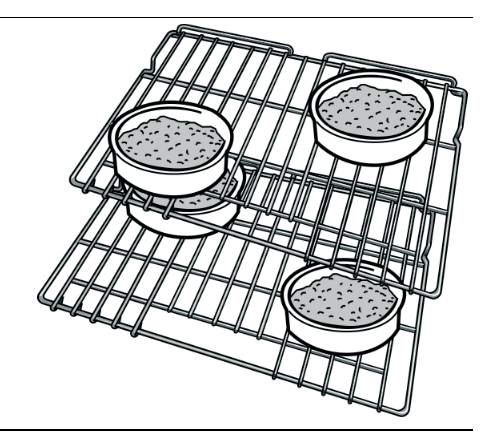
Bake is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- For best results, bake food on a single rack with at least 1-1½” space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cakes use rack positions 2 and 5, for cookies use rack positions 1 and 4. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). See “Pan Placement“ under “General Tips“ for more information. You may also consider using a convection mode.

Pan stagger in Bake mode for 30” appliances.



Convection Bake (Some Models)

Convection Bake is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the appliance by the convection fan.

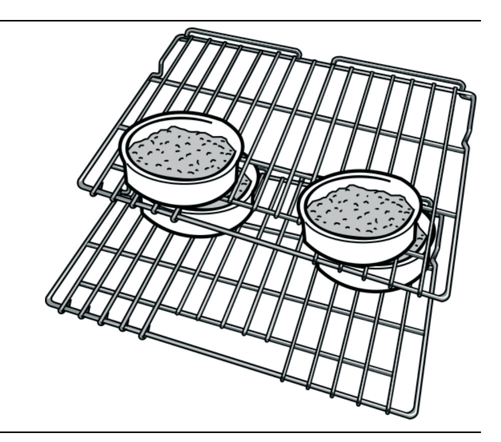
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items. The benefits of Convection Bake include:

- Slight decrease in cook time.
- Higher volume (yeast items rise higher).

Tips

- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to the cooking chart at end of this manual.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1-1½“ of air space around the pan.
- For cakes use rack positions 2 and 5. Stagger pans so that one is not directly above the other (see following graphic).

Pan stagger in Convection Bake mode for 30” appliances.



True Convection

True Convection cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

True Convection is well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly. The benefits of True Convection include:

- Even browning.
- Time savings as a result of using multiple racks at one time.

Tips

- Reduce recipe temperature by 25 °F. Refer to chart at end of the manual.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1“ to 1½“ of air space around the pan.

Roast

Roast uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is best suited for large cuts of meat and poultry.

Tips

- Use a high-sided broil pan, or cover dish with a lid or foil.
- Add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs wih kitchen string.

Convection Roast

Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.

The Convection Roast mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of Convection Roast mode include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.

Tips

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A shallow, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent over-browning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- See charts for recommended rack positions.

Broil/Max Broil

Broil uses intense heat radiated from the upper element.

Max Broil uses a larger broil element which allows you to broil more food at one time. See “Max Cook” in “Basic Features” for more information.

The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1“ or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.

To use the broil pan and grid:

- For normal Broil: food should be placed in the center of the broil pan and grid.
- For Max Broil: food should be spread out over the entire broil pan and grid.

The benefits of broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 3/4” thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid provided with the oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Comingware®.

Convection Broil/Max Convection Broil 

Convection Broil is similar to Broil. It combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan.

Max Convection Broil uses a larger broil element which allows you to broil more food at one time.

Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use Convection Broil with the door closed.

In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

To use the broil pan:

- For normal Convection Broil: food should be placed in the center of the broil pan and grid.
- For Max Convection Broil: food should be spread out over the entire broil pan and grid.

Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and Chops should be at least 1½“ thick.
- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time.

Speed Convection

Speed Convection uses all heating elements as well as the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. The main difference between Speed Convection and other convection modes is that it does not require preheating.

Speed Convection is well suited for frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets.

The benefits of Speed Convection include:

- Decrease in cook time since preheating is not necessary.
- Crispy and evenly browned frozen foods.

Tips

- Begin cooking all frozen convenience products in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow the package instructions for time and temperature.
- Flipping of food halfway through recommended cook time is not necessary.
- Frozen foods that are sold in microwaveable plastic containers should not be used in this mode.
- Cook food items on rack position 3 unless directed otherwise by the product manufacturer.
- Evenly space food items on pan.
- For double cavity appliances, only one cavity is available when using Speed Convection.

Warm

In Warm, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 140 °F-220 °F (66 °C - 107 °C).
- The default temperature in the Warm mode is 170 °F (77 °C).
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

CAUTION

WHEN USING WARM MODE, FOLLOW THESE GUIDELINES:

- Do not use the Warm mode to heat cold food.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140 °F (60 °C) or warmer.
- DO NOT warm food longer than one hour.

Proof (Some Models)

In Proof, the appliance uses the upper and lower elements to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature is 85°F to 110 °F (29 °C to 43 °C).
- The default temperature in Proof mode is 100 °F (38 °C).
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Dehydrate ⊛

Dehydrate dries with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use Dehydrate to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature of 100 °F to 160 °F (38 °C to 71 °C) while circulating the heated air to slowly remove moisture. The oven stays on for 48 hours before shutting off automatically.

Tips

- Dry most fruits and vegetables at 140 °F (60 °C). Dry herbs at 100 °F (38 °C) (refer to the Dehydrate Chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple drying racks (not included) can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

Dehydrate Chart

Food Item	Preparation	Approx. drying time (hrs)	Test for doneness
Fruit			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼“ slices.	11-15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼“ slices.	11-15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits.	10-15	Pliable leathery, chewy
Orange peels	Orange part of skin thinly peeled from oranges.	2-4	Dry and brittle
Orange slices	¼“ slices of orange.	12-16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings			
• canned	Towel dried.	9-13	Soft and pliable
• fresh	Towel dried.	8-12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½“ thick, skin (outside) down on rack.	12-17	Dry and brittle
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped aobut 1” pieces.	15-17	Leathery with no moisture inside.
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into ⅛“ slices.	7-12	Though and eathery, dry.
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, ⅛“ thick, drain well.	15-20	Dry, brick red color.
Herbs			
Oregano, Sage, Parsley, Thyme, Fennel	Rinse and dry with paper towel.	Dry at 100 °F 4-6 hours	Crisp and brittle.
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from the top. Spray with water, shake off moisture and pat dry.	Dry at 100 °F 4-6 hours	Crisp and brittle.

Rotisserie

Rotisserie uses heat radiated from the upper element. The food is turned slowly on a skewer in the center of the oven. As a result, the food receives equal heat distribution on all sides.

The Rotisserie mode is best suited for cooking large pieces of meat (for example a roast, a turkey or a chicken).

The benefits of Rotisserie cooking include:

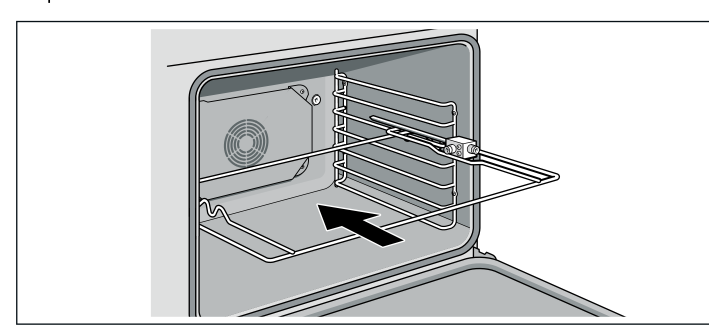
- Sealed in flavor and juices.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips:

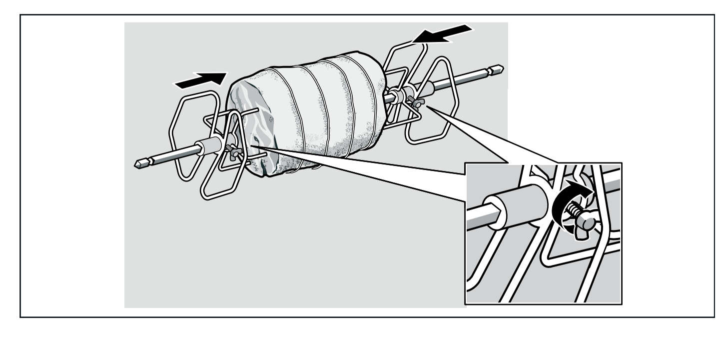
- The maximum weight allowed for the rotisserie is 12 lbs.
- Use a meat thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Allowable oven temperature range is 350 - 550 °F (177 - 288 °C).

Assembling the Rotisserie

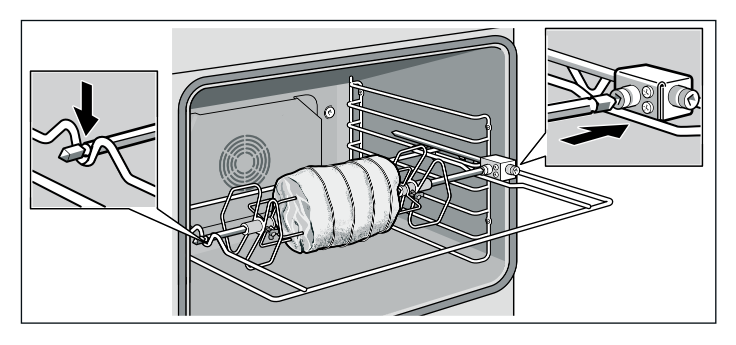
1. Insert rotisserie rack half way into the oven on rack position 4.



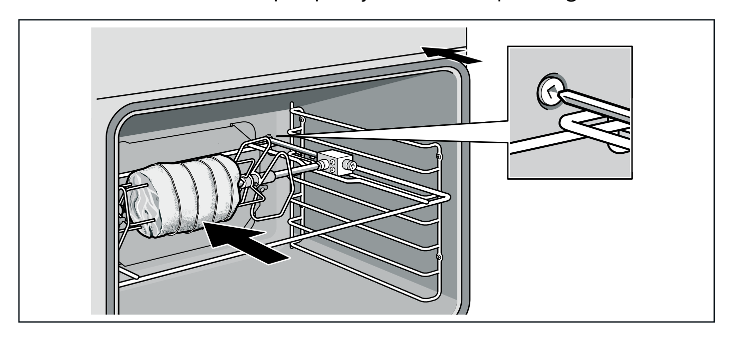
2. Slide the left fork onto the skewer and tighten the screw.
3. Slide meat or poultry for roasting onto the skewer.
4. Slide the right fork onto the skewer and tighten the screw.
5. Check the balance of the food on the skewer by rolling the skewer in the palms of your hands. Food not evenly balanced will not cook evenly.



6. Place the rotisserie skewer onto the rack.



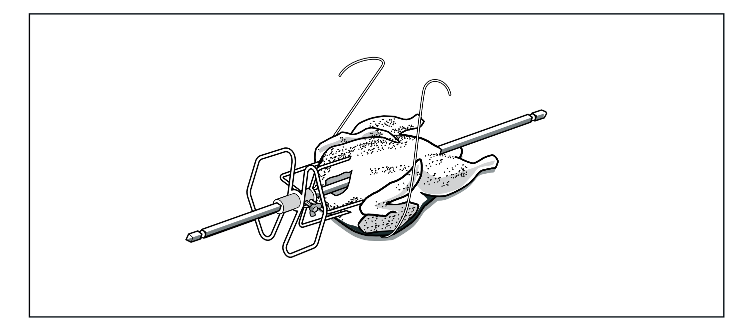
7. Place the skewer rack into the oven and insert the drive shaft into the opening on the back oven wall.
8. If necessary, turn the rotisserie skewer slightly so that the drive shaft fits properly into the opening.



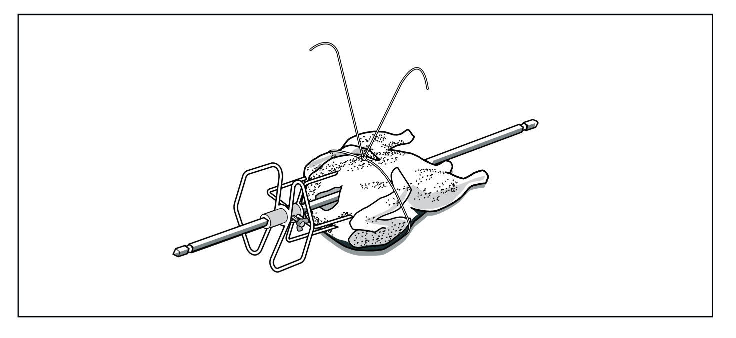
9. Insert flat rack on position 0 and insert broil pan to catch drippings.

Trussing Poultry for the Rotisserie

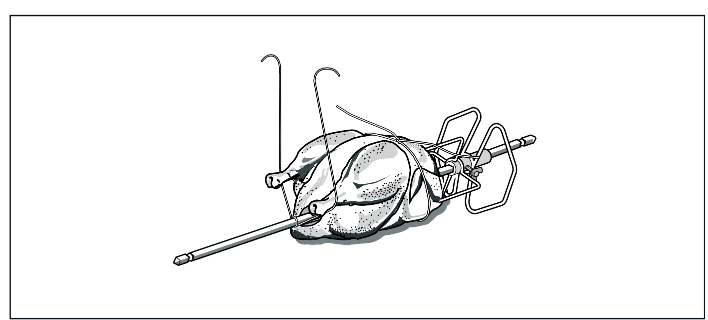
1. Slip one of the forks on the skewer with the tines pointing to the tip of the skewer. Loosely tighten the screw to keep it from slipping.
2. Insert the skewer through the bird securing with the fork.
3. Cut 24“ of kitchen string and lay it under the bird, breast side up, with equal lengths of string on each side.



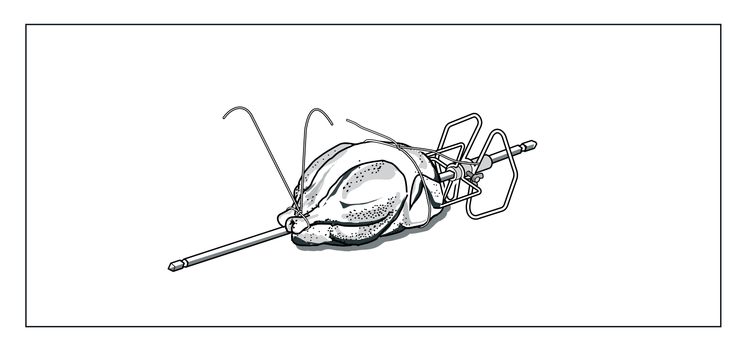
4. Wrap each end of the string around each of the wings; catch each wing tip as the string is brought tightly together at the top and knotted. Do not cut off the extra string.



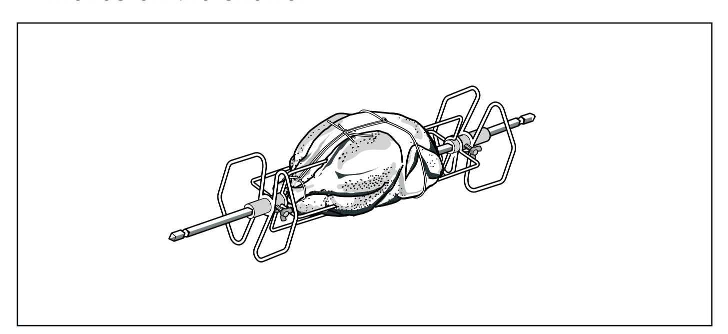
5. Cut another 24“ of string and lay it under the back. Wrap it around the tail then around the skewer. Cinch tightly.



6. Pull legs forward; cross them on top of the skewer, bring string around and tie a tight knot.



7. Connect the string holding the legs to the string holding the wings; then knot. Add the other fork and push tines into the drumsticks to secure.
8. Check the balance by rolling the skewer in your palms. The bird should not rotate or be loose in any way. If so, redo the trussing. The bird will not cook evenly if it moves on the skewer.



Rotisserie Chart

Food Item	Weight (lbs)	Temp. (°F)	Time (min. per lbs)	Internal Temp. (°F)
Beef				
Rib Eye Roast				
• Medium rare	3.0-5.5	400 °F	17-23	145
• Medium	3.0-5.5	400 °F	18-27	160
Rib, bone-in				
• Medium rare	3.0-5.5	400 °F	17-22	145
• Medium	3.0-5.5	400 °F	18-24	160
Pork				
Loin Roist, boneless	1.5-4.0	400 °F	20-26	160
Poultry				
Chicken whole	4.0-8.0	450 °F	12-17	180
Turkey whole	10.0-12.0	400 °F	10-12	180
Turkey Breast	4.0-6.0	400 °F	16-19	170
4 Cornish Hens	1.5 each	450 °F	60-70 min. total	180
Lamb				
Leg, boneless				
• Medium	4.0-5.0	400 °F	20-23	160
• Well	4.0-5.0	400 °F	27-29	170

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self-Clean

⚠ **WARNING**

WHEN USING THE SELF-CLEAN SETTING

- During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of Carbon Monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Always operate the unit according to the instructions in this manual.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self-Clean. Contact service.

During Self-Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

⚠ **CAUTION**

AVOID RISK OF DAMAGE

- Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.
- Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

To set the Self-Clean mode:

1. Turn the heating mode dial to “CLEAN”.
2. Turn the temperature dial to “CLEAN”.
3. Set the cleaning time (1:30 to 2:30 hours) using “+” and “-”.

   Self-Clean starts after a few seconds and the oven is locked. The oven can be opened again only after the oven has cooled.

   To cancel Self-Clean, turn the heating mode dial to “OFF” position.

   A moist cloth is the best way to wipe remaining ash from the oven.

Tips:

- For double oven models: while Self-Clean is in progress in one oven, the other oven must be off.
- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Under no circumstances should scouring pads or abrasive cleaners be used to treat discolorations.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Rotisserie	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Soak the forks and skewer in warm soapy water for maximum one hour. The food soil can then be easily removed. DO NOT clean rotisserie parts in the self-cleaning oven.
Flat Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If the flat racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.

Part	Recommendations
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayes on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper´s Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

Maintenance

Replacing an Oven Light

⚠ CAUTION

WHEN REPLACING AN OVEN LIGHT:

- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

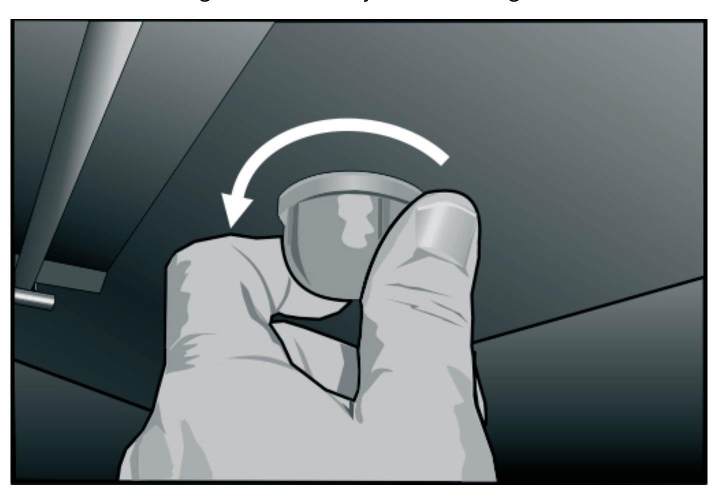
Use only 120 volt, 25 watt halogen light bulbs, G9 base. These bulbs can be purchased through retail stores.

Use a clean, dry cloth to handle halogen light bulbs. This will increase the life of the bulb.

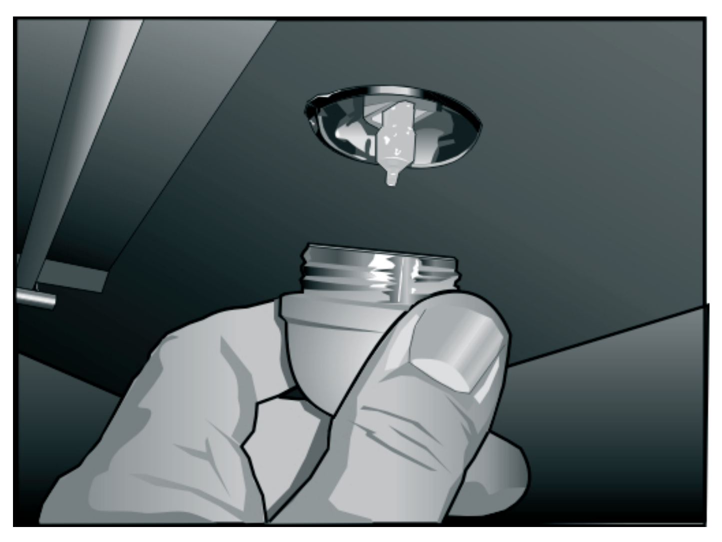
Hint: Some users may find it helpful to remove the oven door to provide easier access and visibility. See the following section: “Removing the oven door".

To replace the halogen bulb on the oven ceiling:

1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
3. Remove the glass cover by unscrewing it.

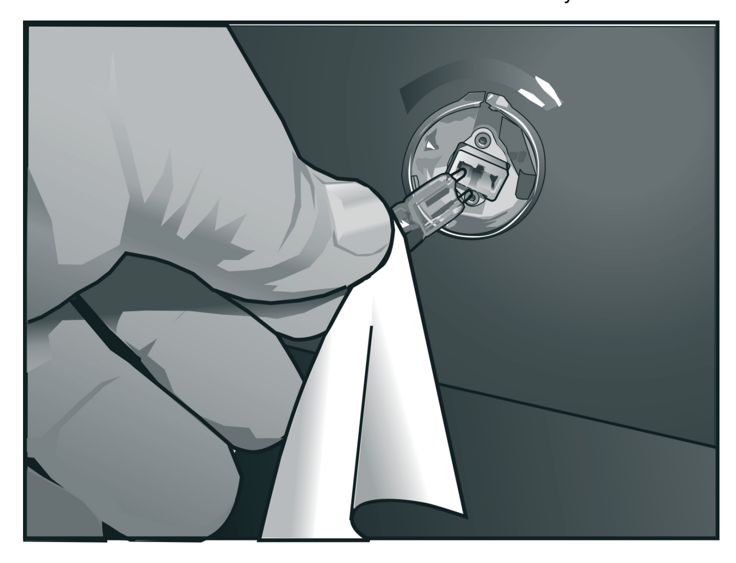


4. The halogen bulb is visible in the light fixture.



5. Remove the halogen bulb by pulling it out of the 2 pin socket. Pull straight down and out.

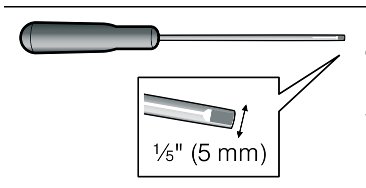
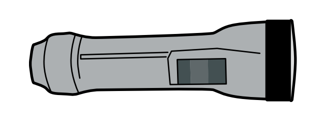
6. Replace with a new halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Press the 2 pins on the bulb into the socket holes until the bulb is firmly seated.



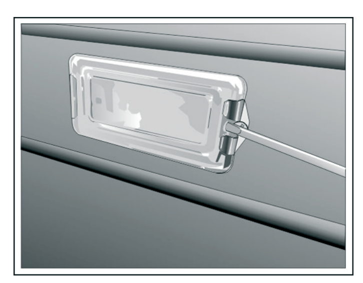
7. Screw the glass cover back on.
8. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

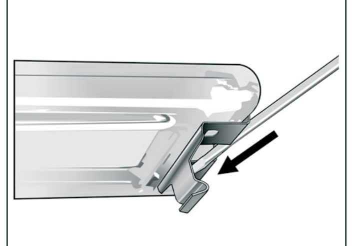
To replace the halogen bulb on the oven sidewall:

Tools required

	Narrow flat blade screw-driver (blade tip width 1/5" (5 mm) or less to fit in slot).
	Flashlight (to see socket holes to plug in bulb prongs).

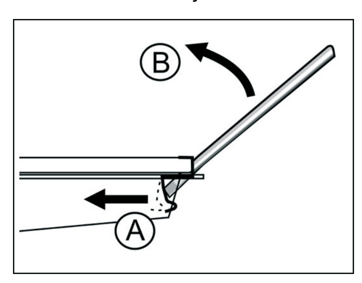
1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
3. Optional: remove oven door to provide easier access and visibility.
4. Insert the tip of a narrow flat blade screwdriver between the metal clips at about a 40° angle. The screwdriver blade must be able to pass between the metal clips to reach the inner catch.



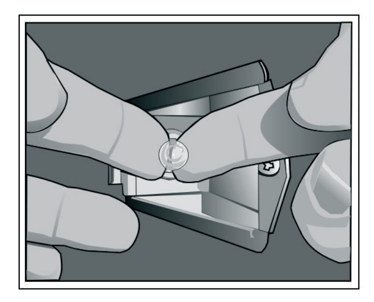


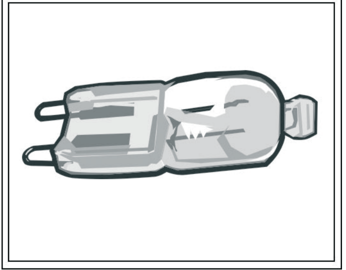
5. (A) Push the screwdriver blade inward to disengage the catch from the slot in the light housing.

   Support the glass lens cover to prevent it from falling.
6. (B) Gently pry the lens off by moving the screwdriver handle away from the oven wall. The lens should detach easily. Do not attempt to force it.



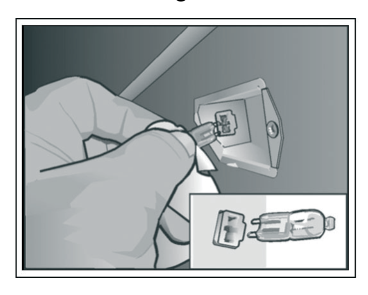
7. Pull the halogen bulb from its socket. If it is difficult to grasp the bulb using one hand, use both forefingers to pinch behind the rounded part of the bulb, then pull the bulb out using both hands.

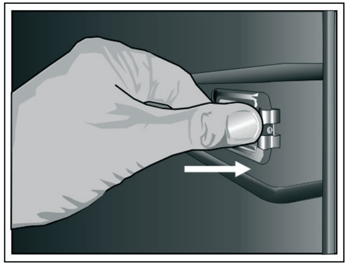




8. Replace the halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Align the bulb prongs with the socket holes and press into place.

   Direct finger contact with the bulb may cause premature bulb failure.
9. Put the glass cover back on by inserting it into the mounting clip and pressing the end nearest you into the housing until it locks into place.





10. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

Removing the Oven Door

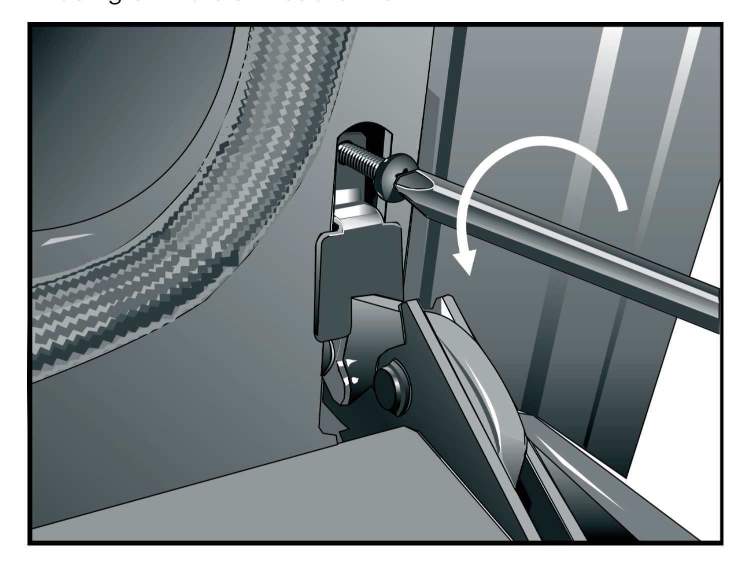
⚠ CAUTION

WHEN REMOVING THE OVEN DOOR:

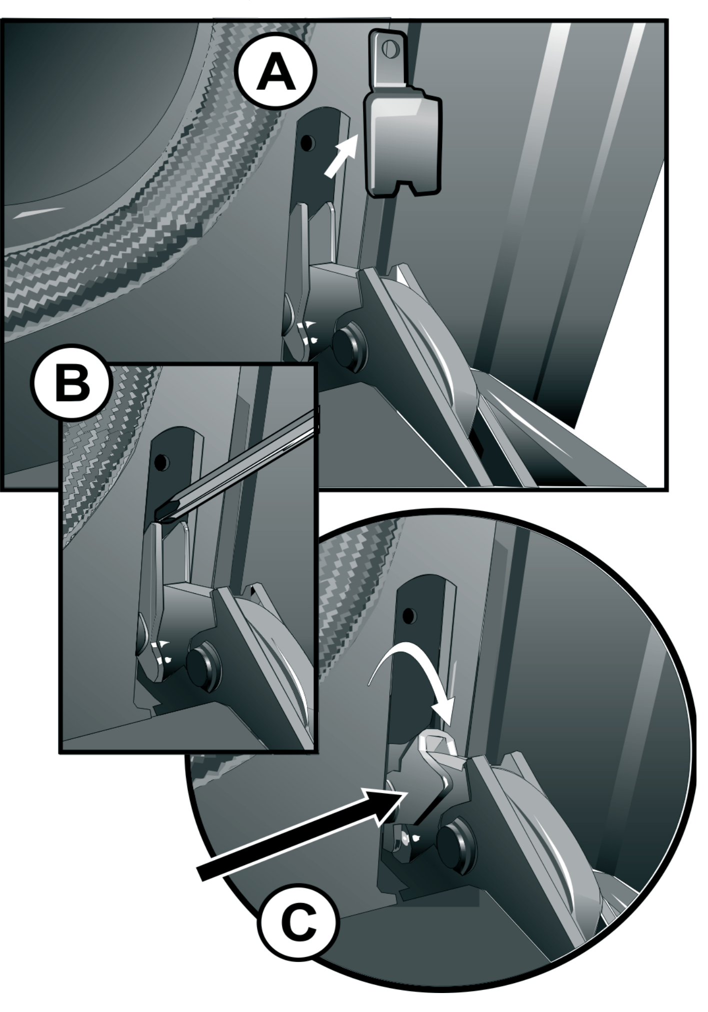
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front includes glass components. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both locking levers are securely in place before removing the door. Also, do not force the oven door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.
- Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay the door on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

To remove the oven door:

1. Read the preceeding caution notice before beginning the oven door removal process.
2. Provide a nearby place to safely lay the door after removal so it will not fall over or be stepped upon. Lay the door flat on a blanket or cushioned surface.
3. Open the oven door fully until it is parallel to the floor. The door contains powerful springs to assist with closing the door. It is necessary to position the toggle locks in place to take the tension off the springs.
4. To access the toggle locks, remove the locking plate using a T20 star head driver.



5. After removing the screw, (A) lift the locking plate up and then pivot it out to remove. Repeat for the other hinge. Retain both locking plates and screws for reinstallation.
6. Flip the locking levers towards the door as far as they will go. Hint: (B) It may be helptul to use the tip of a screwdriver to pull out the locking levers. (C) Make sure both locking levers are in the locked position pushed all the way towards the door.

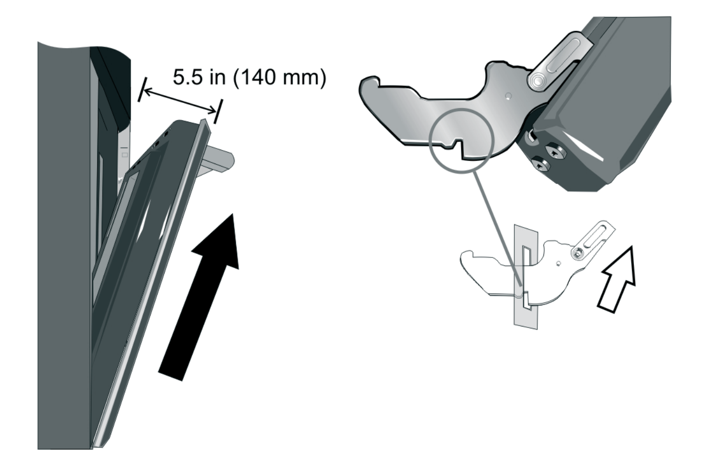


7. With the toggles in place as shown, carefully close the oven door until the front side of the door is about 5½ inches (140 mm) from the control panel.
8. Grasp the door firmly using both hands. The door weighs over 30 pounds.

⚠ CAUTION

To avoid damage do not allow the door to strike the control panel during door removal or replacement.

9. Lift the door up and pull out at an upward angle as shown in the following illustration. The notch in the hinge foot will disengage from the oven door frame. With both door hinge feet disengaged, lift the door off the unit.



10. Carefully move the door to a safe place to protect it from damage until you are ready to reinstall it.

Replacing the Oven Door

To replace the oven door:

1. Hold the door firmly in both hands at a 30° angle to the front of the unit.
2. Guide the door hinges into the hinge slots on the unit housing.
3. Slide the door in until the slots on the hinges engage the oven housing. Hint: it may be necessary to rock the door slightly to seat it correctly.
4. Lower the door into the fully open 90° position. If the door will not lower all the way to the 90° position, the hinges are not correctly seated. The door should be straight, not crooked.
5. Push the locking toggles back into the unlocked position, toward the oven cavity.
6. Reinstall the locking plates and screws (see door removal process above).
7. Close the door gently. It should close all the way. Gently open and close the door several times to be sure it is correctly installed and securely in place.

Service

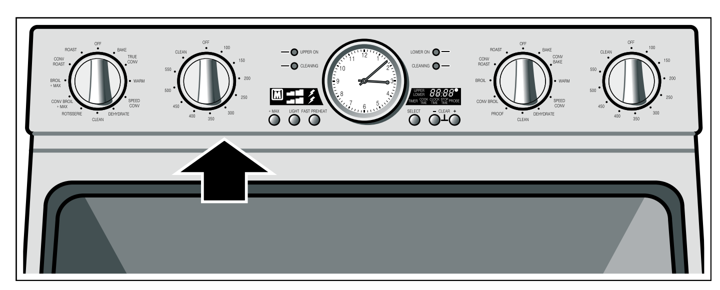
Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestion.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestion. Adjust oven calibration if necessary. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Convection Bake/True Convection results are not as expected.	The oven temperature must be manually reduced by 25 °F. Refer to cooking charts and tips for rack positions, cooking times and pan selection. Adjust oven calibration if necessary. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See "*Oven Temperature Offset*" under "*User Settings*".
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attemping to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"E" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Follow the instructions in the display. If the code remains or there are no instructions in the display, press INFO to display more information (if applicable) and to turn off the beep. If the code is still displayed, write down the fault code number, turn off the oven, and call Service.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Fan is running during modes that do not use convection.	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.
Oven door closes faster/slower than normal.	The soft-close door hinges contain a damping fluid that is affected by temperature. If the oven is in a cold environment, the door will close slower than it will in a warmer environment. A warmer than normal environment, such as when cooking, may cause the door to close slightly faster.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate location is shown in the following picture.



How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

Cooking Charts

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Baked Goods/Entrees

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Preheat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Cakes							
Angel Food	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	1	35-50	10" tube
Bundt	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	2	45-65	12-cup bundt
Cupcakes	True Convect.	325° F	Yes	Single	4	17-27	12-cup muffin pan
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	17-27	12-cup muffin pan
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	17-27	12-cup muffin pan
Round Layers	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	28-40	8" or 9" round
	Convect. Bake	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	28-40	8" or 9" round
Sheet Cake	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	45-60	13"X9X2"
Cookies							
Brownies	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	33-40	8" or 9" square
Chocolate Chips	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	8-17	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-17	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-17	cookie sheet
Cookie Bars	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	23-33	8" or 9" square
Sugar	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	8-10	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-10	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-10	cookie sheet
Entrees							
Casseroles	Bake	recipe temp.	Yes	Single	3	recipe time	casserole dish
Quiche	Bake	375° F	Yes	Single	2	30-40	quiche dish
Soufflé	Bake	325° F	Yes	Single	3	45-55	soufflé dish
Frozen Convenience							
Fish Sticks	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
Garlic Bread, Toast Sticks	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
Chicken Nuggets & Patties	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet
Fries, Onion Rings	Speed Convect.	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Speed Convect.	on package	No	Multiple	2 & 5	pkg time	cookie sheet

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Preheat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Pastries							
Cream Puffs	True Convect.	400° F	Yes	Single	3	23-33	cookie sheet
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	23-33	cookie sheet
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	23-33	cookie sheet
Puff Pastry	True Convect.	375° F	Yes	Single	3	10-12	cookie sheet
Pies							
1 Crust Shell	Convect. Bake	475° F	Yes	Single	2	8-12	9" pie pan
2 Crust, Fruit	Convect. Bake	375° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Frozen	Convect. Bake	375° F	Yes	Single	3	70-85	9" pie pan
Meringue	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	10-15	9" pie pan
Pecan	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Pumpkin	Convect. Bake	425° F/ 350° F	Yes	Single	2	15 35-45	9" pie pan
Pizza							
Baking Stone	Convect. Bake	425° F	Yes	Single	2	recipe time	baking stone
Fresh	Convect. Bake	425° F	Yes	Single	2	recipe time	pizza pan
Self-rising, Frozen	Convect. Bake	on package	Yes	Single	on pack-age	pkg time	package directions
Thin Crust, Frozen	Convect. Bake	on package	Yes	Single	on pack-age	pkg time	package directions
Quick Breads							
Biscuits	True Convect.	325° F	Yes	Single	2	10-20	cookie sheet
	True Convect.	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect. Bake	350° F	Yes	Single	2	48-60	8" x 4" loaf pan
Muffins	True Convect.	400° F	Yes	Single	3	14-25	12-cup muffin pan
	True Convect.	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	14-25	12-cup muffin pan
Yeast Breads							
Dinner Rolls	True Convect.	375° F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	True Convect.	375° F	Yes	Multiple	1 & 4	10-20	cookie sheet
	True Convect.	375° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect. Bake	400° F	Yes	Single	2	22-35	9" x 5" loaf pan
Sweet Rolls	True Convect.	325° F	Yes	Single	3	20-25	cookie sheet

Meats

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Doneness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Beef							
Chuck Roast, 2-3 lbs	Roast	350° F	2	Well, 170° F	1 1/2-2 hours	Yes	none
Hamburgers, 3/4-1inch thick	Broil	High	6	Medium, 160° F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium-rare, 145° F	27-31 min./lb.	No	10-15 min.
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-38 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium-rare, 145° F	18-33 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-35 min/lb.	No	10-15 min.
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium-rare, 145° F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium, 160° F	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium-rare, 145° F	Side 1: 11-13 Side 2: 9-11	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium, 160° F	Side 1: 13-15 Side 2: 11-13	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425° F	2	Medium-rare, 145° F	15-24 min./lb.	No	5 min.
Lamb							
Leg, Boneless, 4-6 lbs.	Convection Roast	325° F	2	Medium, 160° F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium-rare, 145° F	Side 1: 4-6 Side 2: 4-5	No	none
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 5-7 Side 2: 5-6	No	none

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.
Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165° F.

Note:: Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Doneness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Pork							
Ham Slice 1/2-inch thick	Broil	High	5	160° F	Side 1: 4-5 Side 2: 3-4	No	none
Loin Roast, 1 1/2-3 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	19-36 min./lb.	No	10-15 min.
Loin Roast, 3-6 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	14-23 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	Medium	4	Medium, 160° F	Side 1: 8-10 Side 2: 8-9	No	none
Chops, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 9-11 Side 2: 8-10	No	none
Sausage, Fresh	Broil	High	4	170° F	Side 1: 3-5 Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425° F	3	Medium, 160° F	18-28 min./lb.	No	5-10 min.
Poultry							
Chicken							
Bone-in Breasts	Convection Broil	450°F	3	170°F	Side 1: 18-22 Side 2: 17-20	No	none
Bone-in Thighs	Broil	Low	3	180°F in thigh	Side 1: 14-15 Side 2: 12-13	No	none
Whole. 3.5-8 lbs.	Convection Roast	375°F	2	180°F in thigh	13-20 min./lb.	No	none
Cornish Game Hens, 1-1 1/2 lbs.	Convection Roast	350°F	2	180°F in thigh	45-75 min. total time	No	none
Turkey							
Breast, 4-8 lbs.	Convection Roast	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	No	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 12-19 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	9-14 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 20-25 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	6-12 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Seafood							
Fish Filets, 3/4-1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	11-15 min.	No	none

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165° F.

Note:: Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador Built-in Oven sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Thermador reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of twenty-four (24) months from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity,

lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/ OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

THERMADOR® Support

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA

www.thermador-eshop.com

Canada

AP Wagner 800-268-7513

or

Reliable Parts 800-663-6060

Table de Matières

Cet appareil Thermador est fabriqué par
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous attendons de vos nouvelles.

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, il est recommandé de lire ce manuel dans sa totalité. Ceci vous permettra d'apprendre à connaître systématiquement votre appareil et de vous familiariser avec son fonctionnement et ses caractéristiques.

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

- Le chapitre "Sécurité" donne des renseignements sur la façon d'utiliser votre four en toute sécurité.
- "Mise en route" vous présente les composants et fonctionnalités du four.
- "Fonctionnement" - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- "Tirer le meilleur parti de votre appareil" - Vous trouverez dans ce chapitre une liste des nombreux aliments couramment utilisés, ainsi que le mode du four, la température, la position de la grille et les temps de cuisson appropriés. Ce chapitre vous donne également des conseils sur le choix des plats pour la cuisson et la préparation des aliments.
- "Nettoyage et entretien" - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- "Réparation" - Ce chapitre contient la garantie et des conseils pour se dépanner soi-même.
- Les sections consacrées aux "Tableaux de cuisson" sont des guides détachables qui vous aident à utiliser les modes de cuisson et positions de grille corrects pour toutes sortes d'aliments courants.

Veuillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre "Sécurité".

Définitions de sécurité

9 AVERTISSEMENT

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

9 ATTENTION

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.


CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas obstruer les évents du four.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Si cette situation se produit pendant l'autonettoyage, débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique et appelez un technicien qualifié.

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Avant de démonter la porte, s'assurer que le courant qui alimente le four est coupé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des brûlures.

La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La face avant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures.

Saisir la porte uniquement par les côtés. Ne pas tenir la porte par la poignée car elle risque de tourner et provoquer des blessures ou des dommages.

Si la porte n'est pas maintenue fermement et correctement, des lésions corporelles ou des dommages matériels pourraient survenir.

Placer la porte sur une surface plane et stable afin qu'elle ne puisse pas tomber. Le non respect de cette consigne peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures dues à l'enclenchement des charnières, s'assurer que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. D'autre part, ne pas forcer la porte pour la fermer ou l'ouvrir - cela pourrait endommager une charnière et provoque des blessures.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Si des matériaux à l'intérieur d'un four ou d'un tiroir-réchaud venaient à prendre feu, conserver la porte fermée. Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Si des vêtements s’enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

a. ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.

b. NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.

c. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.

d. Utiliser un extincteur uniquement si :

- Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
- L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
- Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuez la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer desblessures.

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantité d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION

Afin d'éviter toute blessure ou dommage potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaceschaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe auxparents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au–dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustible gazeux de cuisson et l'élimination de salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Essuyez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloignez les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où les fumées de cuisine peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations qui se dégagent de l'appareil peuvent porter atteinte aux oiseaux. D'autres émanations provenant de la cuisine comme la margarine et les huiles de cuisson surchauffées peuvent également être dangereuses.

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

Sécurité pour la batterie de cuisine

AVIS Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

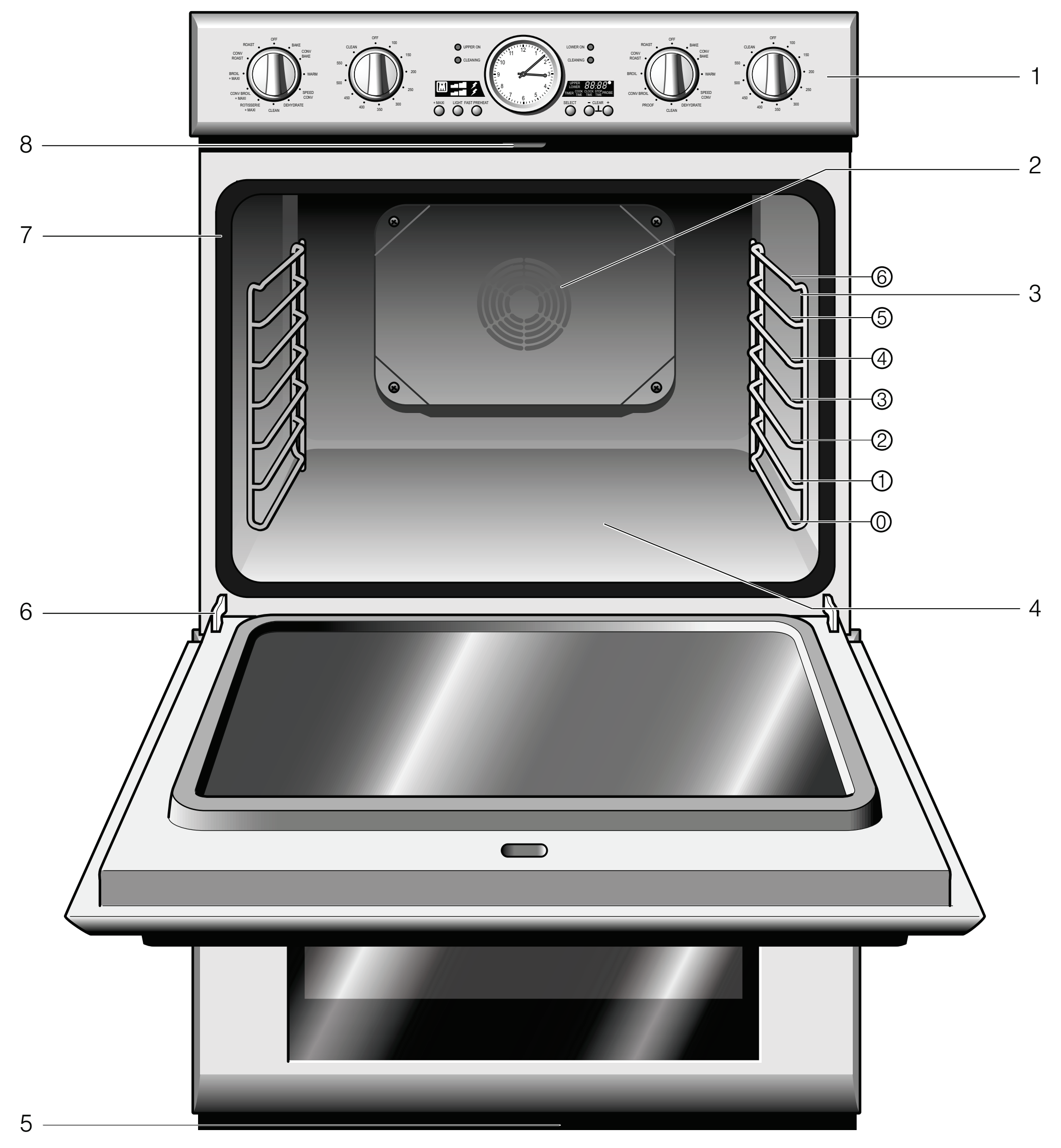
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

Mise en route

Pièces

L'illustration montre un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.



1	Tableau de commande
2	Ventilateur à convection
3	Guides de positionnement de grille avec 7 positions
4	Sole du four
5	Évent du four
6	Charnière de porte
7	Joint de porte
8	Verrouillage de porte

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

Évent du four

L'évent du four se trouve au bas de l'unité. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir très chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête

automatiquement lorsque la porte est ouverte. Il fonctionne également pendant l'autonettoyage.

Sole du four

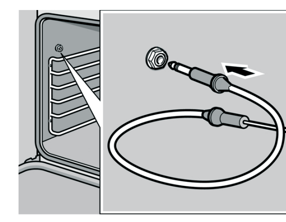
La sole du four abrite l'élément chauffant inférieur. Ceci permet de protéger l'élément des dommages et des déversements.

Conseil : ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

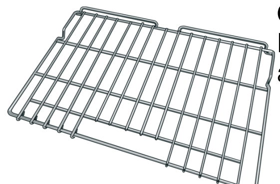
9 AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l’appareil, et en particulier le fond du four. L’utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d’incendie.

Accessoires



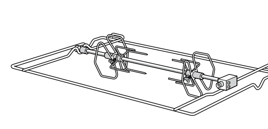
Sonde
La sonde peut être utilisée pour vérifier la cuisson à l'intérieur des aliments ou la température finale de nombreux mets, en particulier la viande et la volaille.



Grille plate
Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Grille télescopique
Cette grille facilite l'accès au four lors de l'insertion ou du retrait des aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Rôtissoire
Utiliser cet accessoire avec le mode Rôtisserie. Voir "Rôtissoire" sous "Tirer le meilleur parti de votre appareil" pour plus d'informations.
Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Lèchefrite et grille
Pour griller et rôtir les aliments. Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Mise en place de la grille

9 ATTENTION

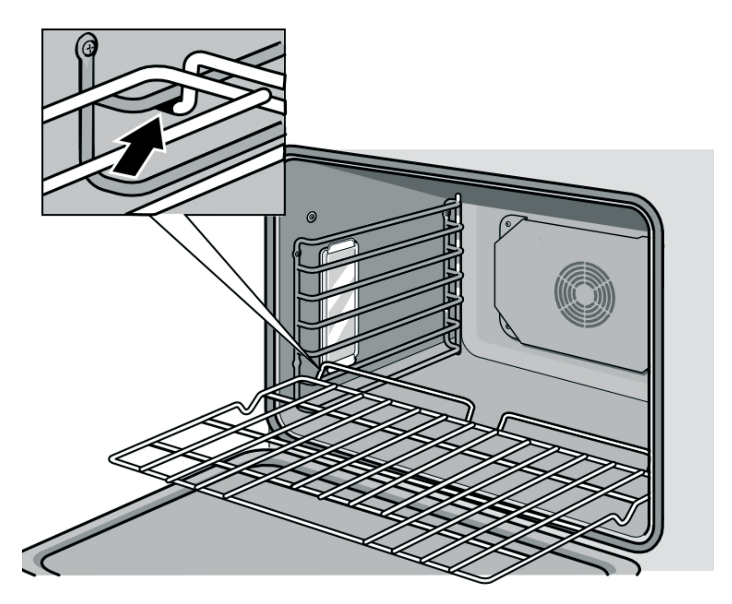
- Pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si vous devez déplacer les grilles lorsque le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les élément chauffants.
- Agir avec prudence en retirant les grilles de la position la plus basse pour éviter d'entrer en contact avec la porte du four chaude.
- Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que les grilles sont installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Grille plate

La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.

Mise ne place de la grille dans le four :

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).



3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond.

   La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

Retrait de la grille :

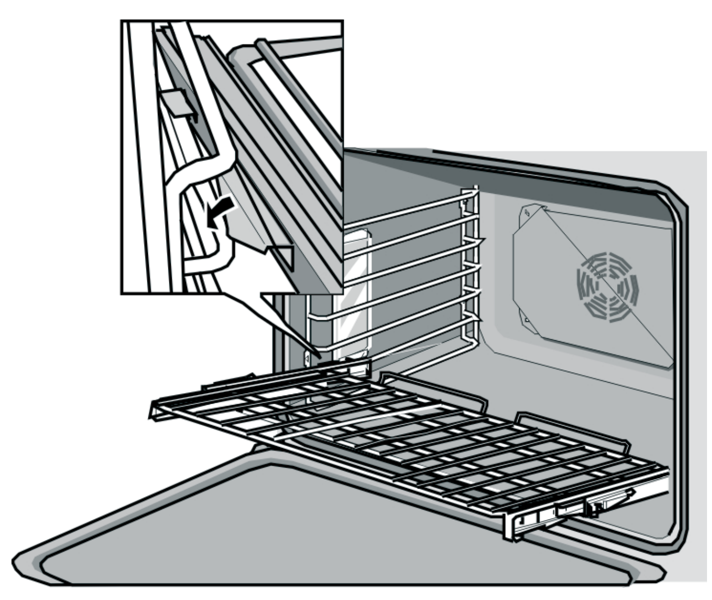
1. Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

Grille télescopique

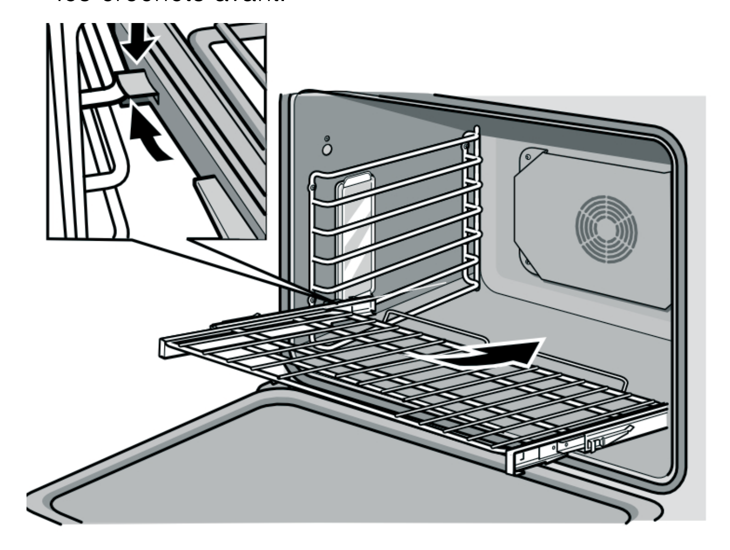
Pour placer la grille télescopique dans le four :

AVIS La grille télescopique ne peut pas être installée à la position 0 (position de grille la plus basse).

1. Tenir la grille en l'inclinant légèrement.

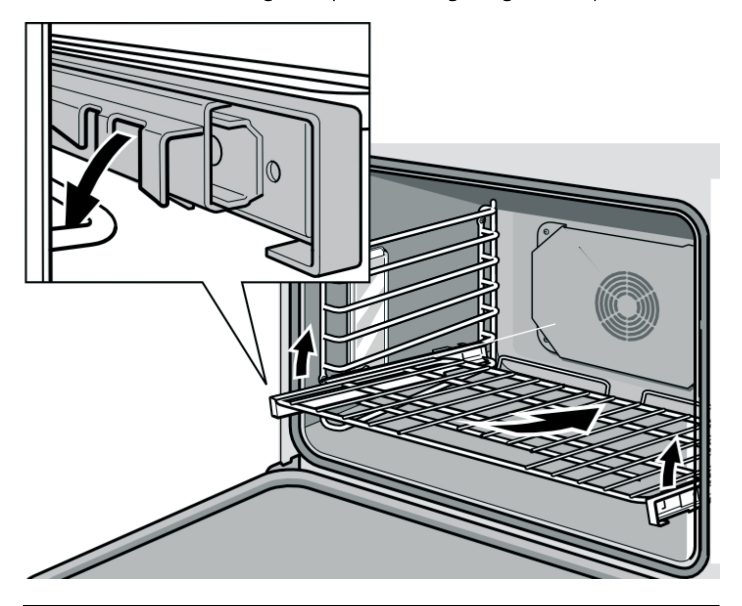


2. Insérer les crochets arrière dans les supports d'accessoires.
3. Tenir la grille en position horizontale.
4. Introduire la grille jusqu'à ce qu'elle soit alignée avec les crochets avant.



5. Soulever la grille.
6. Pousser la grille jusqu'au fond.
7. Introduire les crochets avant de la grille dans les supports d'accessoires.

   Ceci est très important pour assurer la bonne installation de la grille (voir l'image agrandie).

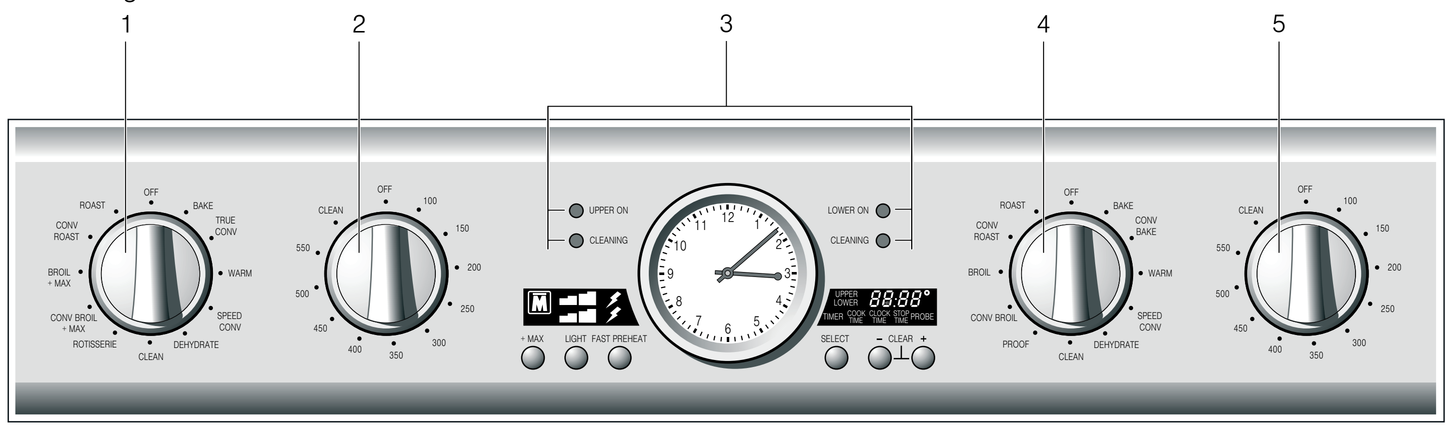


9 ATTENTION

Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que la grille télescopique est installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Contrôle

L'illustration montre un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.



1	Sélecteur du mode de chauffage du four supérieur
2	Sélecteur de température du four supérieur
3	Lampes témoin
4	Sélecteur du mode de chauffage du four inférieur
5	Sélecteur de température du four inférieur

Boutons

+MAX	Active la fonction Cuisson puissance max. Cette fonction augmente la surface de chauffe de l'élément chauffant supérieur. Disponible pour le four supérieur en modes Cuisson au gril et Cuisson au gril par convection.
Light	Allume et éteint l'éclairage du four. Ne fonctionne pas en mode autonettoyant.
FAST PREHEAT	Active et désactive la fonction de préchauffage rapide. Disponible avec les modes Cuisson, Cuisson par convection, Convection authentique, Rôtissage et Rôtissage par convection.
SELECT	Invoque les éléments de menu : Minuterie, Temps de cuisson, Temps d'horloge, Heure d'arrêt, Horloge et Sonde .
- CLEAR +	Augmente (+) et diminue (-) les valeurs des paramètres. Appuyer simultanément sur + et - : le paramètre actuel affiché est effacé.

Symbole d'affichage

M	La fonction Cuisson puissance max. est activée lorsque cette icône est illuminée.
	Le moniteur de contrôle du préchauffage comporte quatre barres. La première barre est la seule à être visible lorsque le four est froid. Les barres se remplissent sur l'affichage pendant le préchauffage du four. Les quatre barres sont visibles lorsque la température programmée est atteinte.
	La fonction Préchauffage rapide est activée lorsque cette icône est illuminée.

Fonctionnement

Concernant cet appareil

Le modèle Thermador Professional combine le design indémodable, la technologie moderne et le fonctionnement efficace.

Le design classique de Thermador représente le symbole de la parfaite cuisine depuis plus de 70 ans et les fours d'aujourd'hui poursuivent cette tradition.

Derrière le design classique est la technologie moderne et parfaite assurant un haut degré d'efficacité. Par exemple, nous avons amélioré la distribution de chaleur dans le four en utilisant une nouvelle conception d'éléments. Ce qui résulte en un temps de cuisson plus court, pour des résultats parfaits et des coûts d'énergie plus bas.

Le four comprend des caractéristiques répondant aux besoins de l'utilisateur. La rôtissoire rend les aliments croustillants. La sonde peut être utilisée pour déterminer la cuisson interne des aliments, spécialement la viande et la volaille. La lèchefrite avec sa grille est idéale pour la cuisson des aliments tout en recueillant les jus des viandes.

Le four est efficace et facile à utiliser et est doté de plusieurs options, le mode cuisson et la température peuvent être réglés facilement. Les fonctions additionnelles comme préchauffage rapide, temps de cuisson et mode sabbat sont réglées par une touche en quelques secondes et l'affichage indique toujours l'information importante pendant la cuisson.

Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.
- Exécutez les sections suivantes avant d'utilisation:

Fonctionnalités de base

Réglage de l'horloge

Pour régler l'horloge, aucune fonction Heure d'arrêt ne peut être active.

Réglage de l'horloge analogique

1. Appuyer sur SELECT (SÉLECTION) à plusieurs reprises jusqu'à ce que "CLOCK" (HORLOGE) apparaisse sur l'affichage.
2. Appuyer et maintenir la pression sur la touche "+" jusqu'à ce que l'heure voulue soit atteinte.

   L'heure est acceptée au bout de quelques secondes et l'horloge commence à fonctionner. "CLOCK" (HORLOGE) disparaît de l'affichage.

Paramétrage du mode de cuisson et de la température

Pour régler le mode de cuisson et la température :

1. Tourner le sélecteur du mode de chauffage au mode de cuisson désiré.
2. Tourner le sélecteur de température à la température voulue.

   Le voyant situé à côté de "OVEN ON" (FOUR ACTIVÉ) ("UPPER ON"/"LOWER ON" [FOUR SUPÉRIEUR ACTIVÉ/FOUR INFÉRIEUR ACTIVÉ] pour les fours doubles) s'allume dès qu'un mode de cuisson et une température valides sont sélectionnés.

Moniteur de contrôle du préchauffage :

Au fur et à mesure que la température du four augmente, les barres du moniteur de contrôle se remplissent. Lorsque la température programmée est atteinte, les quatre barres sont visibles et un signal sonore retentit.

Conseils :

- Les plages de température du mode de cuisson sont limitées. Le four ne démarre pas si une température non valide est définie. Un signal sonore retentit et "Err" (Erreur) apparaît sur l'affichage.
- Dans les modèles à deux fours, si le mode Convection rapide est défini pour un four, l'autre four ne peut pas fonctionner en même temps.

Limitation du temps de chauffage

Le temps de chauffage maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps déterminée (voir tableau ci-dessous), sauf si vous utilisez le mode de cuisson automatique ou temps de cuisson.

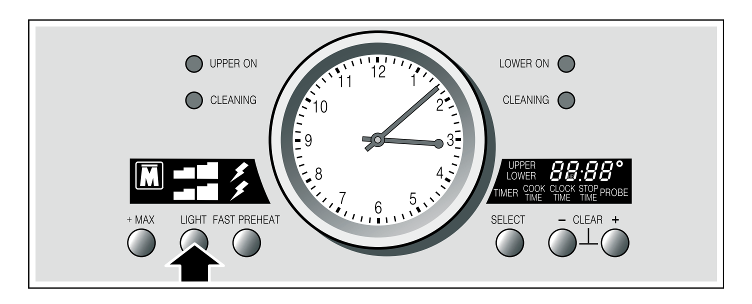
Le temps maximum autorisé pour le mode de dessiccation est de 48 heures. En mode Sabbat, le temps maximum est de 74 heures. Pour les autres modes de cuisson, le temps maximum autorisé est fonction de la température :

Température en ºF	Température en ºC	Temps maxi. autorisé sans activité
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Le chauffage se met hors circuit à moins que le réglage ne soit modifié.

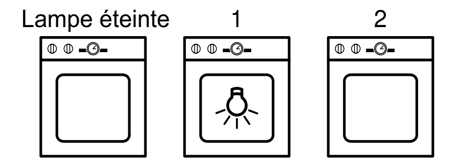
Allumage et extinction de la lampe du four

Appuyez sur le bouton Light (lampe) du panneau de contrôle pour allumer ou éteindre la lampe. Pour un four simple, il s'agit d'un interrupteur à bascule qui allume et éteint la lampe. Le bouton fonctionne différemment dans le cas d'un four double par qu'il permet de contrôler indépendamment la lampe des deux fours.



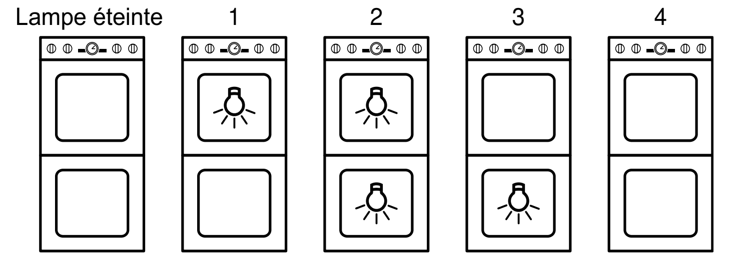
Four simple

1. Appuyez sur le bouton une fois.
   La lumière s'allume.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton.
   La lumière s'éteint.



Four double

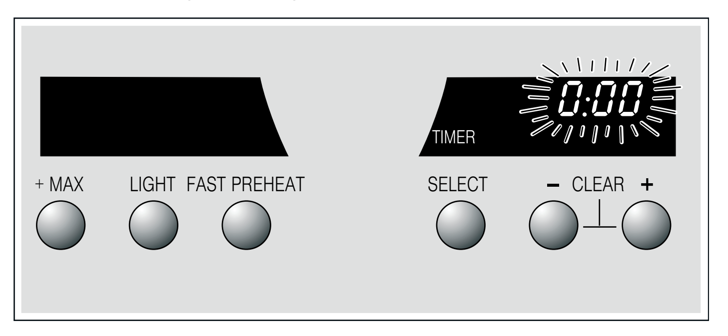
1. Appuyez sur le bouton une fois.
   La lumière du four supérieur s'allume.
2. Appuyez à nouveau sur le bouton.
   Les lumières des fours supérieur et inférieur s'allument.
3. Appuyez sur le bouton une troisième fois.
   La lumière du four supérieur s'éteint et la lumière du four inférieur reste allumée.
4. Appuyez sur le bouton une quatrième fois.
   Les lumières des fours supérieur et inférieur s'éteignent.



Minuterie

Pour régler la minuterie :

1. Appuyer sur SELECT (SÉLECTION).
   "TIMER" (MINUTERIE) et les chiffres 0:00 apparaissent sur l'affichage en clignotant :



2. Utiliser les boutons “+” et “-” pour régler la durée.
   Au bout de quelques secondes, les chiffres cessent de clignoter et la minuterie se déclenche.

Un signal sonore est émis lorsque la minuterie s'arrête. Appuyer sur n'importe quel bouton ou ouvrir la porte pour annuler le signal sonore et la minuterie.

Pour changer une minuterie en cours :

1. Appuyer sur SELECT (SÉLECTION).
   Les chiffres clignotent.
2. Régler la nouvelle durée à l'aide des boutons “+” et “-”.
   Au bout de quelques secondes, les chiffres cessent de clignoter et la minuterie se déclenche.

Conseils :

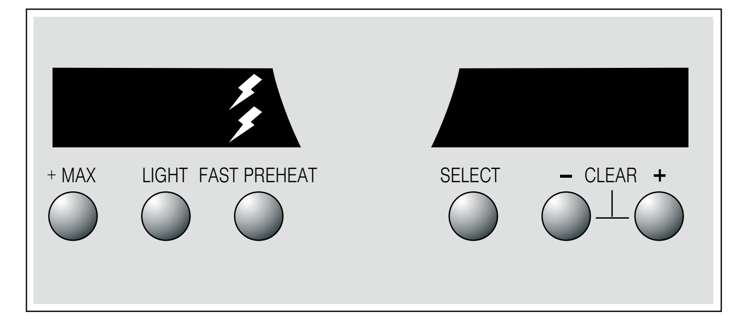
- Pour effacer la durée programmée, appuyer simultanément sur “+” et “-”.
- La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 12 heures.

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Elle peut s'utiliser avec les modes Cuisson, Cuisson par convection, Rôtissage, Rôtissage par convection et Convection authentique.

Pour régler le préchauffage rapide :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche Fast Preheat (Préchauffage rapide).
   L'icône représentant un éclair apparaît sur l'affichage



Le préchauffage rapide peut être utilisé pour les deux fours. L'éclair qui se trouve sur la partie supérieure de l'affichage représente le four supérieur et celui qui se trouve sur la partie inférieure de l'affichage représente le four inférieur. Appuyer sur FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE) jusqu'à ce que l'éclair apparaisse pour le four souhaité.

La fonction de préchauffage rapide reste activée jusqu'à ce que toutes les barres du moniteur de contrôle soient visibles. L'icône représentant l'éclair disparaît alors.

Conseils :

- Pour utiliser la fonction Préchauffage rapide, la température doit être réglée sur 200 °F minimum.
- Le préchauffage rapide peut également être activé lorsque le four est déjà en fonctionnement et que la température programmée n'est pas encore atteinte.

- Le préchauffage rapide reste activé même si vous programmez un mode de cuisson différent après avoir lancé le préchauffage rapide. Si la fonction de préchauffage rapide n'est pas disponible pour le nouveau mode, le préchauffage standard est activé et le symbole de l'éclair disparaît.

Cuisson puissance max.

La fonction Cuisson puissance max. augmente la zone chauffée par l'élément supérieur. Utiliser la fonction Max. pour préparer une grande quantité d'aliments en même temps. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser la lèchefrite livrée avec l'appareil.

La cuisson puissance max. peut être utilisée avec les modes de cuisson “Cuisson gril +MAX“ et “Gril par convection +MAX“.

Appuyez sur +MAX pour activer et désactiver la fonction Max Cook (Cuisson maximale).

Fonctions spéciales

L'appareil comporte des fonctions spéciales qui vous offrent des avantages supplémentaires en cuisinant. Apprenez à utiliser ces fonctions spéciales dans les sections suivantes.

- Temps de cuisson (Cook Time)
- Heure d'arrêt (Stop Time)
- Mode Sabbat (Sabbath Mode)
- Sonde (Probe)
- Décalage de température

Temps de cuisson

Utiliser la fonction Temps de cuisson pour faire fonctionner le mode de cuisson pour une période de temps donnée. Le four se met en marche immédiatement puis s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé.

⚠ ATTENTION

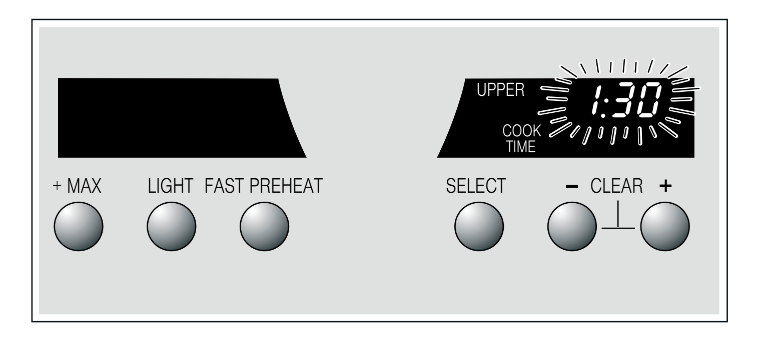
Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Pour régler le temps de cuisson :

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur SELECT (SÉLECTION) à deux reprises (dans les fours doubles, le four supérieur est maintenant sélectionné. Appuyer une fois de plus sur ce bouton pour sélectionner le four inférieur).

   "COOK TIME" (DURÉE DE CUISSON) et les chiffres 0:00 apparaissent sur l'affichage en clignotant. Pour les fours doubles, "UPPER" (SUPÉRIEUR) ou "LOWER" (INFÉRIEUR) est affiché pour indiquer le four actif.
3. Utiliser les boutons "+" et "-" pour régler la durée de cuisson.

   Exemple : le temps de cuisson défini est de 1 heure 30 minutes :



   Au bout de quelques secondes, les chiffres cessent de clignoter et le temps de cuisson se déclenche.

À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. "End" (Fin) apparaît sur l'affichage.

Pour augmenter la durée de cuisson programmée, appuyer sur SELECT (SÉLECTION) et programmer une autre durée.

Appuyer sur "+" et "-" simultanément, ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.

Conseils :

- Le Temps de cuisson ne peut pas être utilisé si une sonde de température est en cours d'utilisation.
- Le réglage du temps de cuisson maximal est de 12 heures.
- Utiliser la touche SELECT (SÉLECTION) pour afficher d'autres fonctions telles que Minuterie ou Heure d'arrêt pendant la Durée de cuisson.
- Ne pas utiliser pour les produits de boulangerie, les gâteaux, les biscuits, le pain, etc. nécessitant le préchauffage du four.

Stop Time

Utiliser HEURE D'ARRÊT pour différer le début d'un mode minuté. Saisir le temps désiré pour la fin du mode. Le four calcule l'heure de démarrage adéquate. Il se met en marche et s'arrête automatiquement.

⚠ ATTENTION

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

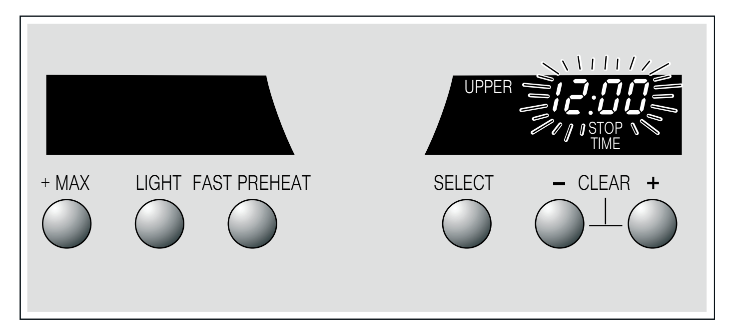
Conseil : Une horloge numérique distincte doit être réglée avant d'activer l'Heure d'arrêt. Ceci est indiqué sur l'affichage par la mention "CLOCK TIME" (TEMPS D'HORLOGE).

Réglage du Temps d'horloge et de l'Heure d'arrêt :

1. Régler le Temps de cuisson comme décrit dans la rubrique "Temps de cuisson".
2. Appuyer sur SELECT (SÉLECTION).

   "CLOCK TIME" (TEMPS D'HORLOGE) et les chiffres clignotants indiquant le temps d'horloge apparaissent sur l'affichage.
3. Utiliser les boutons "+" et "-" pour régler le temps d'horloge (réglage de l'heure du jour).

4. Appuyer sur SELECT (SÉLECTION).
   "CLOCK TIME" (TEMPS D'HORLOGE) disparaît et "STOP TIME" (HEURE D'ARRÊT) apparaît.
5. Utiliser les boutons "+" et "-" pour régler l'Heure d'arrêt.
   Exemple : l'Heure d'arrêt est définie sur 12:00



   Au bout de quelques secondes, les chiffres s'arrêtent de clignoter et le four entame le mode différé. Le four se met en marche à l'heure programmée.

À la fin du temps programmé, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Appuyer sur "+" et "-" simultanément, ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage.

Conseils :

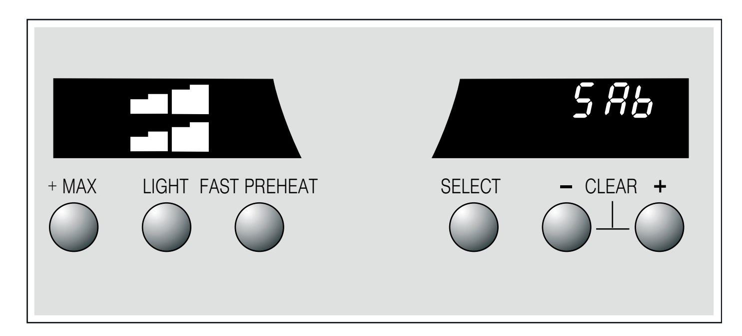
- L'Heure d'arrêt ne peut pas être utilisée si une sonde de température est en cours d'utilisation.
- L'Heure d'arrêt maximale est de 11 heures 59 minutes.

Mode Sabbath

Le mode Sabbat permet aux personnes de religions spécifiques d'utiliser leur four le jour du Sabbat. En mode Sabbat, le four continue de fonctionner pendant une durée maximale de 74 heures.

Réglage du mode Sabbath :

1. Tournez le sélecteur du mode de chauffage sur "BAKE" (CUISSON).
2. Régler la température (100 °F - 450 °F).
3. Appuyer et maintenir la pression sur la touche "+" pendant quatre secondes.
   “SAb” (Sabbat) apparaît sur l'affichage pendant le mode Sabbat :



Conseils :

- Pour annuler le mode Sabbat, tourner le sélecteur du mode de chauffage sur la position "OFF" (ARRÊT).
- Dans les modèles à deux fours, si le deuxième four est allumé lorsque le premier fonctionne en mode Sabbat, les deux fours passent en mode de fonctionnement normal.
- Dans les modèles à deux fours, pour régler les deux fours sur le mode Sabbat, programmer tout d'abord le mode de cuisson "BAKE" (CUISSON) et la température pour les deux fours. Ensuite, appuyer et maintenir la pression sur la touche "+" pendant quatre secondes.

Sonde

La sonde mesure la température interne de l'aliment. Le capteur peut être utilisé pour les modes Cuisson,Rôtissage et tous les modes de cuisson par convection sauf Rôtissage par convection.

Orientation de la sonde :

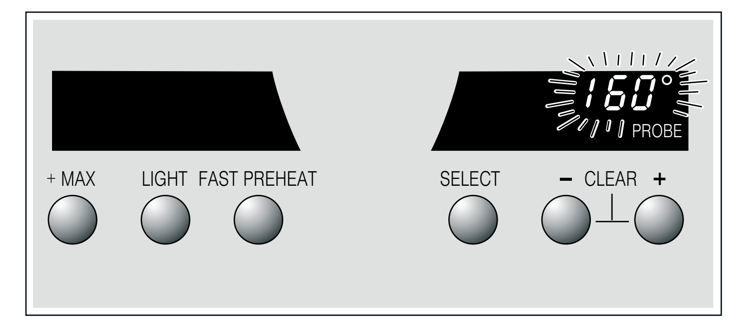
Insérer le bout du capteur à l'endroit où la viande serait la moins cuite. Le meilleur endroit est au milieu et dans la partie la plus profonde de la viande. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou de l'ustensile de cuisson.

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, ne pas essayer d'insérer la sonde dans un four chaud.

Utilisation de la sonde :

1. Insérer la sonde dans la viande tel que décrit ci-dessus..
2. Régler le mode de cuisson et la température.
3. Brancher la sonde sur le four.
   "PROBE" (SONDE) et la température par défaut de 160 °F apparaissent sur l'affichage :



4. Utiliser les boutons "+" et "-" pour régler la température de la sonde. Voir les tableaux de cuisson pour obtenir les températures de sonde appropriées.
   Au bout de quelques secondes, l'affichage cesse de clignoter et le réglage programmé est accepté. L'affichage bascule entre la température de sonde en cours et la température de sonde programmée dès que la sonde atteint 100 °F (38 °C).

Une fois que la température programmée de la sonde est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore retentit. L'icône de sonde disparaît lorsque la sonde est retirée.

Conseils :

- La sonde n'est pas disponible lorsque le temps de cuisson a été défini.
- La plage de température de la sonde est comprise entre 135 °F et 200 °F (57,2 °C et 93,3 °C).
- Dans les modèles à deux fours, la sonde n'est disponible que pour le four supérieur.

Décalage de température

Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Cette fonction est pratique si vous préférez votre nourriture plus foncée ou plus pâle. Lorsqu'une valeur compensée est sélectionnée, la température actuelle en mode Cuisson au four, Cuisson par convection, Rôtissage, Rôtissage par convection, Convection authentique et Convection rapide est augmentée ou diminuée de cette valeur.

Conseil : Vous pouvez changer la température compensée en tranches de 5 °F jusqu'à environ 35 °F.

Pour régler la température compensée, le four doit être éteint.

Pour modifier le décalage de température du four :

1. Appuyer et maintenir la pression sur FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE) et sur "+" simultanément pendant 3 secondes pour sélectionner le four supérieur.

   Appuyer et maintenir la pression sur FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE) et sur "-" simultanément pendant 3 secondes pour sélectionner le four inférieur.
2. Utiliser les touches "+" et "-" pour définir la valeur souhaitée.

Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d’un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.

Papier aluminium

9 AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four pour utiliser les modes Cuisson au gril (puissance max.), Cuisson au gril à convection (puissance max.) Cuisson à convection et Convection authentique.
- Le préchauffage n'est pas utilisé pour les modes Cuisson rapide, Rôtissage et Rôtissage par convection.
- Faire préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, mettre les aliments au four le plus vite possible pour minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.
- Pour aller plus vite, utiliser la fonction de Préchauffage rapide.

Préchauffage Rappels

Votre four possède l'un des temps de préchauffage les plus rapides du marché en raison de son élément de sole dissimulé. L'élément inférieur est dissimulé sous le bas de la sole. Il est normal que le temps de préchauffage soit différent de notre four précédent dont l'élément était exposé dans le bas de la sole.

- Le nettoyage du four est plus facile parce qu'il n'est plus nécessaire de contourner un élément tubulaire exposé dans le bas du four. L'élément inférieur est protégé des souillures et les éclaboussures de nourriture. Il est facile d'essuyer les souillures.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour la cuisson des viandes, de la volaille, des ragoûts et le mode Cuisson rapide.
- Le temps de préchauffage sera plus long si l'alimentation électrique de votre domicile est de moins de 240 volts.
- Une température plus élevée exige un temps de préchauffage plus long. Par exemple, le temps de préchauffage pour 425° F est plus long que le temps de préchauffage pour 350° F.

Pour le mode Cuisson au gril, préchauffer le four pendant 3 à 4 minutesPréchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.

Pour de meilleurs résultats

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la Minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

Moules et plats

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Par conséquent, réduire la température de 25 °F avec un plat de cuisson en verre.

- Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal anodisé ou brillant.
- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les moules isolés peuvent augmenter la durée du temps de cuisson.
- Ne pas placer un plat à rôtir ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas laisser un gril-lèchefrite vide dans le four pendant la cuisson d'un met car cela pourrait altérer le rendement du four. Ranger le gril-lèchefrite ailleurs que dans le four.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.

Pour des renseignements plus précis, écrire au Service de vulgarisation de la Colorado State University, à Fort Collins, Colorado 80521. Il est possible que vous ayez à vous acquitter du coût des guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez, à savoir : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains. etc.

Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le tableau de commande.

Bake (Cuisson) ⊟

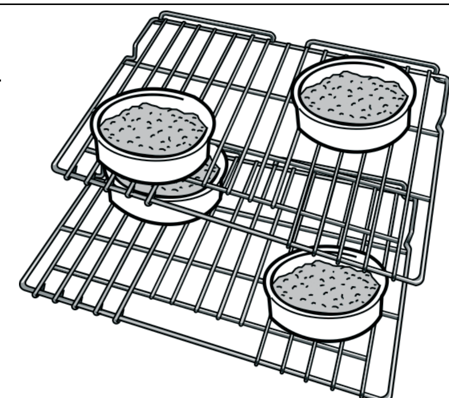
Le mode Bake (Cuisson) revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

Le mode Cuisson peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux ragoût. Se reporter à la recette ou aux consignes d'utilisation de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Conseils

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients métalliques foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson à isolation, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant au moins 1 à 1½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.
- Si plusieurs grilles sont nécessaires, en utiliser 2 au maximum. Pour faire cuire les gâteaux, utiliser la position de grille 2 et 5 ; pour les biscuits, utiliser la position de grille 1 et 4. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous). Voir "Disposition des ustensiles de cuisson" sous "Conseils généraux" pour plus d'informations. Si vous le désirez, vous pouvez également utiliser le mode de cuisson par convection.

Disposition des ustensiles de cuisson dans les appareils électroménagers de 30 po (76,2 cm).



Convection Bake (Cuisson par convection - certains modèles) ⊠

Le mode Convection Bake (Cuisson par convection) est semblable au mode Bake. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

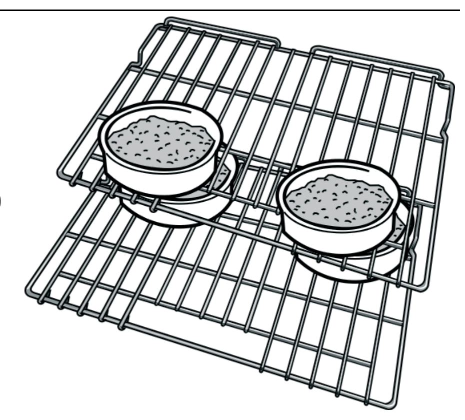
Le mode de Cuisson par convection est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains pour tirer profit de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse. Les avantages du mode Cuisson par convection comprennent :

- Une légère diminution du temps de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).

Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson à la fin de l'emploi.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1½ po d'espace entre les plats.
- Pour les gâteaux, utiliser les positions 2 et 5 de la grille. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma suivant).

Disposition des ustensiles de cuisson en mode de cuisson par convection dans les appareils électroménagers de 30 po (76,2 cm).



Convection authentique (True Convection) ⊛

Le mode de cuisson par convection authentique utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode de cuisson par convection authentique est bien adapté aux plats cuisinés en portions individuelles tels que petits gâteaux et biscuits. Ce mode convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des petits gâteaux peut se faire sur 6 grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement. Les avantages du mode de cuisson par convection authentique comprennent :

- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps puisque plusieurs grilles peuvent être utilisées en même temps.

Conseils

- Réduire la température indiquée sur la recette de 25 °F. Se reporter au tableau de cuisson à la fin de l'emploi.
- Disposer les aliments dans des plats non couverts, à rebords non surélevés, tels que les tôles à biscuits sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les plats.

Rôtissage (Roast)

Le mode de rôtissage utilise à la fois les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four.Ce mode exige que l'élément supérieur produise une chaleur plus intense que celle diffusée par l'élément inférieur. Ceci permet d'obtenir des mets bien dorés à l'extérieur et particulièrement moelleux à l'intérieur.

Le mode rôtissage convient parfaitement aux coupes de viande très larges et à la volaille.

Conseils

- Utiliser une lèchefrite aux bords élevés ou couvrir le plat avec un couvercle ou du papier aluminium.
- Ajouter les liquides, tels que eau, jus, vin ou bouillon pour parfumer et humidifier.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.

Rôtissage par convection (Convection Roast)

Le mode de rôtissage par convection utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Le mode de rôtissage par convection est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille. Il peut également être utilisé pour faire rôtir les légumes.

Les avantages du mode de rôtissage par convection comprennent :

- une cuisson jusqu'à 25 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Brunissage riche, doré.

Conseils

- Utiliser la température exacte de la recette choisie.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Pour rôtir, utiliser la lèchefrite et la grille livrées avec le four. Un ustensile de cuisson peu profond et non couvert peut également être utilisé.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, couvrir et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Pour des recommandations sur les positions de grilles, se reporter au tableau correspondant.

Broil/Max Broil (Cuisson au gril)

La fonction Broil (Cuisson au gril) utilise une chaleur intense émanant de l'élément de voûte.

Max Broil (Cuisson au gril puissance max.) utilise un élément de voûte plus grand vous permettant de faire griller davantage d'aliments à la fois. Voir "Cuisson max." dans "Fonctionnalités de base" pour plus d'informations.

Le mode Cuisson au gril est parfaitement adapté à la cuisson des pièces de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de la volaille et du poisson. On peut s'en servir également pour faire griller le pain et gratiner les casseroles. Toujours faire griller les aliments avec la porte fermée.

Utilisation de la lèchefrite et sa grille :

- Pour la Cuisson au gril normale : les aliments doivent être placés au centre du gril-lèchefrite.
- Pour la Cuisson au gril puissance max. : les aliments doivent être répartis sur toute la surface du gril-lèchefrite.

Les avantages de ce mode comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.

Conseils

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins ¾ po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner la viande une fois pendant le temps de cuisson recommandé.
- Pour gratiner les casseroles, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.

Convection Broil/Max Convection Broil (Cuisson au gril par convection)

Le mode Convection Broil (Cuisson au gril par convection) est semblable au mode Broil (Cuisson au gril). Ce mode allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Max Convection Broil (Cuisson au gril par convection puissance max.) utilise un élément de voûte plus grand vous permettant de faire griller davantage d'aliments à la fois.

Le mode Cuisson au gril par convection est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode de cuisson au gril par convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des casseroles et autres aliments. Utiliser toujours le mode de cuisson au gril par convection avec la porte fermée.

Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode de cuisson au gril par convection est plus rapide.

Utilisation de la lèchefrite :

- Pour la cuisson au gril par convection normale : les aliments doivent être placés au centre du gril-lèchefrite.
- Pour la cuisson au gril par convection puissance max. : les aliments doivent être répartis sur toute la surface du gril-lèchefrite.

Conseils

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1½ po d'épaisseur.
- Utiliser la lèchefrite et sa grille livrées avec le four.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Retourner la viande une fois pendant le temps de cuisson recommandé.

Convection rapide (Speed Convection) 

Le mode de cuisson par convection rapide utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer uniformément la chaleur dans la cavité du four. La principale différence entre ce mode et les autres modes de cuisson par convection est qu'il ne nécessite aucun préchauffage du four.

Le mode de cuisson par convection rapide est bien adapté aux aliments surgelés d'usage courant tels que les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet. Les avantages du mode de cuisson par convection rapide comprennent :

- La diminution du temps de cuisson puisque le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Des aliments surgelés croustillants et uniformément dorés.

Conseils

- Débuter la cuisson de tous les produits surgelés d'usage courant dans un four froid, non préchauffé. Les aliments seront cuits dans le temps recommandé sur l'emballage.
- Pour le temps de cuisson et la température, suivre les instructions de l'emballage.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.
- Les aliments surgelés vendus dans des plats en plastique pour micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode de cuisson.
- Faire cuire les aliments sur la grille à la position 3 sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Espacer les aliments uniformément dans le plat.
- Pour les fours doubles, seule une cavité peut être utilisée en mode de convection rapide.

Maintien au chaud (Warm)

En mode Maintien au chaud, les éléments supérieur et inférieur maintiennent la température à un faible niveau dans la cavité du four pour conserver les aliments à la température adéquate jusqu'au service.

- Utiliser ce paramètre pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode de maintien au chaud vont de 140 °F à 220 °F (66 °C à 107 °C).
- La température par défaut du mode de maintien au chaud est de 170°F (77°C)
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

lors de l'utilisation du mode de maintien au chaud, suivre les recommandations suivantes :

- Ne pas utiliser le mode de maintien au chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- S'assurer de maintenir les aliments à la température adéquate. L'USDA recommande de maintenir les aliments chaud à 140°F (60°C) ou plus.
- NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Apprêt (Proof - certains modèles)

Le mode Apprêt utilise les éléments supérieur et inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85 ºF et 110 ºF (29 °C et 43 °C).
- La température par défaut du mode d'apprêt est de 100ºF (38°C).
- Couvrir grossièrement le saladier ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille de ce dernier.
- Laisser la porte fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée du pain.

Dessiccation (Dehydrate)

Le mode de dessiccation dessèche les aliments en utilisant la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Utiliser le mode de dessiccation pour dessécher et/ou conserver les aliments tels que fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une basse température optimale entre 100 ºF et 160 ºF (38 °C et 71 °C) tout en faisant circuler l'air chaud pour éliminer lentement l'humidité. Le four reste allumé pendant 48 heures, puis s'éteint automatiquement.

Conseils

- Dessécher la plupart des fruits et légumes à 140 ºF (60 °C), et les fines herbes à 100 ºF (38 °C) (se reporter au tableau de dessiccation pour des exemples).
- Les temps de dessiccation varient selon le contenu en humidité et en sucre des aliments, la taille des morceaux, la quantité à dessécher et la teneur en humidité de l'air. Vérifier les aliments au temps minimum de dessiccation.
- Plusieurs grilles de dessiccation peuvent être utilisées simultanément (non incluses).
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un ouvrage sur la conservation des aliments, le bureau de vulgarisation coopérative du comté ou une bibliothèque pour des informations supplémentaires.

Tableau de dessiccation

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
Fruit			
Pommes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 cm).	11-15	Légèrement pliables.
Bananes	Tremper dans ¼ de tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau, tranches de ¼ po (0,6 cm).	11-15	Légèrement pliables.
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Cerises fraîches : enlever les noyaux.	10-15	Pliables, d'apparence tannée, caoutchouteux.
Écorces d'orange	Copeaux d'écorce d'orange fins.	2-4	Sèches et friables.
Tranches d'orange	Tranches d'orange : ¼ po (6 mm).	12-16	Peau sèche et friable ; fruit légèrement humide.
Tranches d'ananas en			
• conserve	Séchés à la serviette.	9-13	Tendres et pliables.
• fraîches	Séchés à la serviette.	8-12	Tendres et pliables.
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Tranches de ½ po (1,3 cm), peau ou extérieur du fruit vers le bas.	12-17	Sèches et friables.
Légumes			
Poivrons	Laver et sécher à la serviette. Retirer la peau, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm).	15-17	Apparente tannée, sans humidité à l'intérieur.
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Couper la queue. Couper en tranches de ⅛ po (0,3 cm).	7-12	Durs et d'apparence tannée, secs.
Tomates	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de ⅛ po (0,3 cm) d'épaisseur, bien égoutter.	15-20	Sèches, couleur rouge brique.

Type d'aliment	Préparation	Temps de dessiccation approx. (en heures)	Vérification du résultat de dessiccation
Fines Herbes			
Origan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et sécher à l'aide de papier essuie-tout.	Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures.	Croustillantes et friables.
Basilic	Couper les feuilles à 3 ou 4 po (7 à 10 cm) du haut de la tige. Vaporiser d'eau, secouer pour éliminer l'eau et sécher en tapotant.	Sécher à 100 °F (38 °C) pendant 4 à 6 heures.	Croustillantes et friables.

Rôtisserie

La fonction Rotisserie (Rôtissoire) utilise la chaleur émanant de l'élément de voûte. Les pièces à rôtir enfilées sur une broche tournent lentement au centre du four. Il en résulte une répartition de chaleur uniforme sur toutes les faces de la pièce à rôtir.

Le mode Rôtisserie convient le mieux à la cuisson des larges pièces de viande (par exemple un rôti, une dinde ou un poulet).

Les avantages de la cuisson en rôtissoire comprennent :

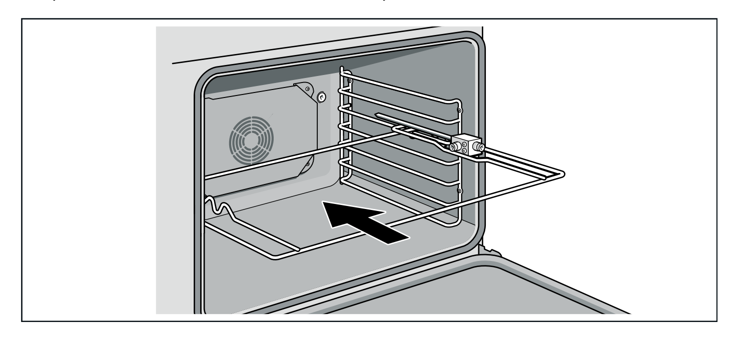
- La conservation des sucs à l'intérieur de la pièce rôtie.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.

Conseils :

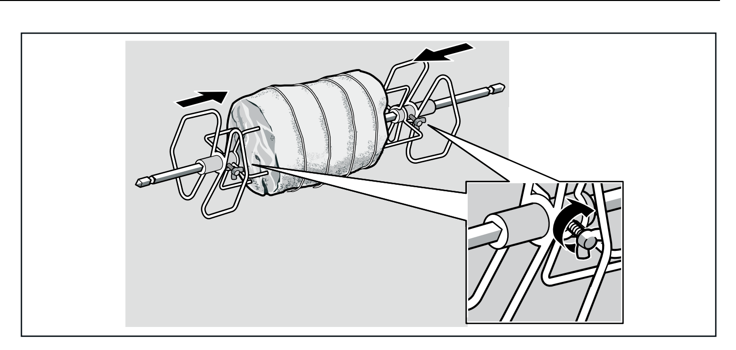
- Le poids maximum autorisé pour la rôtisserie est de 12 lb (5,5 kg).
- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne de celle-ci.
- La température du four est autorisée 350 - 550 °F (177 - 288 °C)

Montage de la rôtissoire

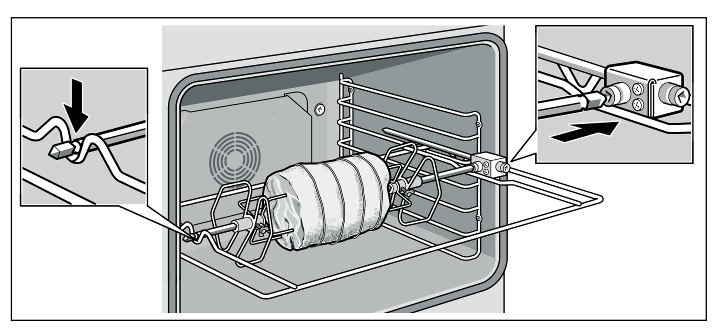
1. Déposer la grille de la rôtissoire dans le four à la position 4 en la laissant dépasser de moitié.



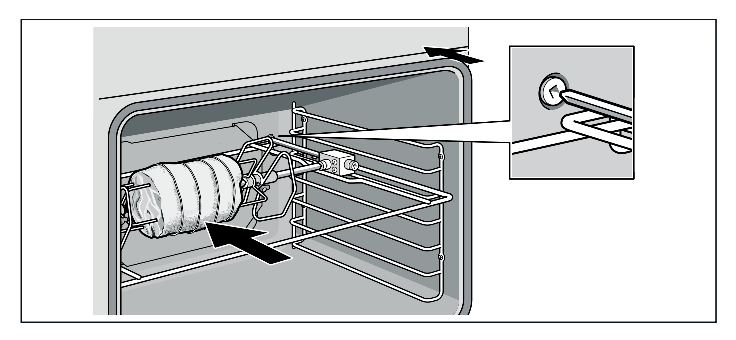
2. Enfiler la fourche gauche sur la broche et serrer la vis.
3. Enfiler la viande ou la volaille à rôtir sur la broche.
4. Enfiler la fourche droite sur la broche et serrer la vis.
5. Vérifier que les aliments mis sur la broche sont bien équilibrés en faisant rouler celle-ci dans la paume des mains. Les aliments déséquilibrés ne cuiront pas uniformément.



6. Placer la broche de la rôtissoire sur la grille.



7. Mettre la grille de broche dans le four et introduire l'axe d'entraînement dans l'orifice situé sur la paroi arrière du four.
8. Si nécessaire, tourner légèrement la broche pour que l'axe s'encastre bien dans l'orifice.

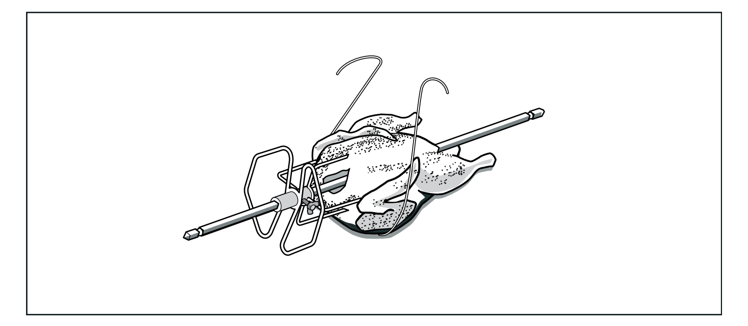


9. Placer la grille à la position 0 et enfourner la lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson.

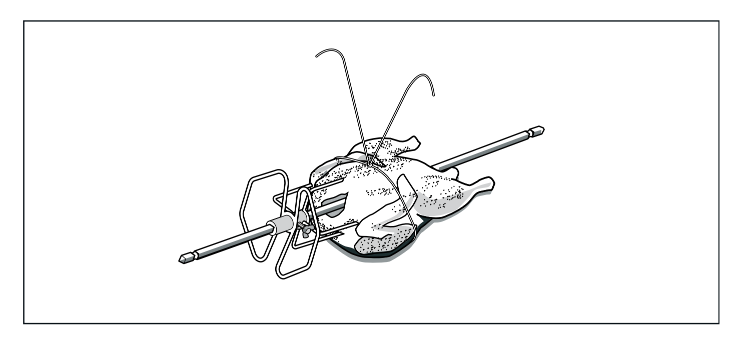
Troussage des volailles pour la rôtissoire

1. Enfiler une fourche sur la broche en orientant les dents vers l'extrémité de la broche. Visser la vis sans trop serrer pour l'empêcher de glisser.
2. Enfiler la volaille sur la broche en la maintenant bien avec la fourche.

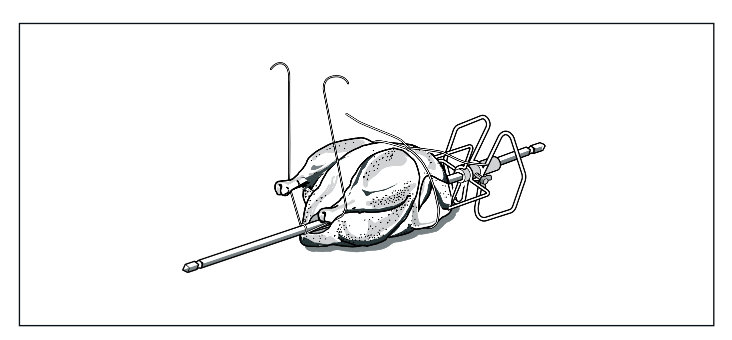
3. Couper 24 po (70 cm) de ficelle de cuisine et placer le milieu de la ficelle sous la volaille (poitrine dessus), de façon à ce que la longueur de ficelle soit la même de chaque côté.



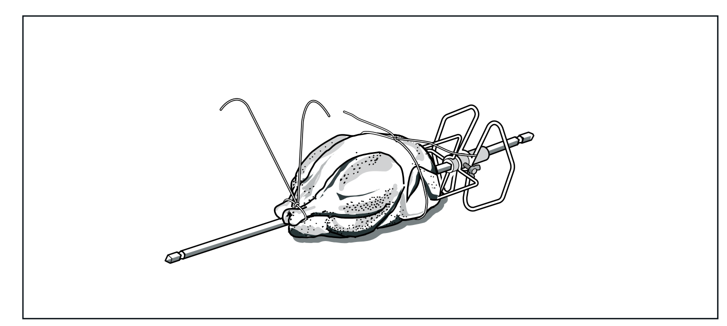
4. Enrouler chaque bout de ficelle autour de chaque aile ; attraper la pointe de chaque aile tout en joignant solidement les deux bouts de ficelle pour les nouer au-dessus de la volaille. Ne pas couper l'excédent de ficelle.



5. Couper un autre morceau de ficelle de 24 po et disposez-le sous le dos de l'animal. Enrouler la ficelle autour du croupion, puis autour de la broche. Attacher en serrant.



6. Rabattre les cuisses les croiser sur le croupion, les enrouler avec la corde et faire un noeud serré.



7. Attacher la ficelle qui maintient les cuisses à la ficelle qui maintient les ailes, puis nouer. Enfiler l'autre fourche sur la broche et enfoncer les dents dans les pilons pour maintenir le tout bien en place.
8. Vérifier l'équilibre en faisant rouler la broche dans la paume des mains. La volaille ne doit aucunement tourner sur elle-même ni se dénouer. Si c'est le cas, refaire le troussage. La volaille ne cuira pas uniformément si elle se déplace sur la broche.

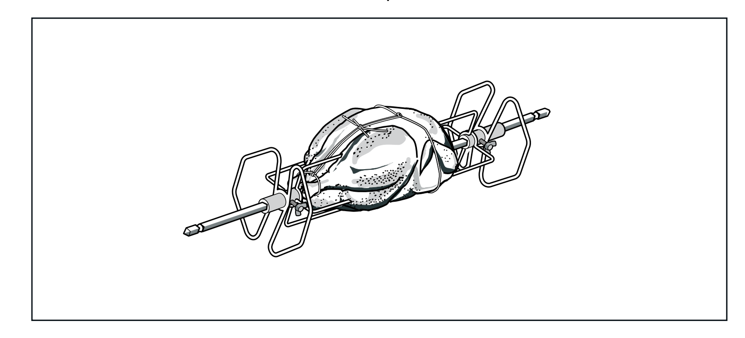


Tableau de cuisson à la rôtissoire

Type d'aliment	Poids (lb)	Temp. (°F)	Durée (min. par lb)	Température interne (°F)
Bœuf				
Rôti de faux-filet				
• Mi-saignant	3.0-5.5	400 °F	17-23	145
• Moyenne	3.0-5.5	400 °F	18-27	160
Côte, non désossée				
• Mi-saignant	3.0-5.5	400 °F	17-22	145
• Moyenne	3.0-5.5	400 °F	18-24	160
Porc				
Rôti de longe, désossé	1.5-4.0	400 °F	20-26	160
Volaille				
Poulet (entier)	4.0-8.0	450 °F	12-17	180
Dinde (entière)	10.0-12.0	400 °F	10-12	180

Type d'aliment	Poids (lb)	Temp. (°F)	Durée (min. par lb)	Température interne (°F)
Poitrine dinde	4.0-6.0	400 °F	16-19	170
4 Poulet de Cornouailles	1,5 chacun	450 °F	60-70 min au total	180
Agneau				
Gigot, désossé				
• Moyenne	4.0-5.0	400 °F	20-23	160
• Bien cuit	4.0-5.0	400 °F	27-29	170

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

LORSQUE VOUS UTILISEZ LE RÉGLAGE AUTO-NETTOYANT

- Lors de l'élimination des salissures pendant l'autonettoyage, de faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se former et de très petites quantités de formaldéhyde pourraient se dégager de l'isolant en fibre de verre pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation de la pièce en ouvrant une fenêtre ou utilisez un ventilateur ou une hotte aspirante.
- Ne pas bloquer le ou les évents du four pendant le cycle d'autonettoyage. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.
- Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Lors de l'autonettoyage, le four est chauffé à une température très élevée. Les salissures sont brûlées sous l'action de la température.

⚠ ATTENTION

ÉVITER LES RISQUES DE DOMMAGES

- Essuyez les débordements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

Réglage du Self-Clean (autonettoyant):

1. Tournez le sélecteur du mode de chauffage sur "CLEAN" (NETTOYAGE).
2. Tournez le sélecteur de température sur "CLEAN" (NETTOYAGE).
3. Régler la durée du nettoyage (1 h 30 à 2 h 30) à l'aide des boutons “+” et “-”.

   Le cycle d'autonettoyage débute après un délai de quelques secondes et le four est verrouillé. Le four peut être ouvert à nouveau une fois refroidi.

   Pour annuler l'autonettoyage, tourner le sélecteur du mode de chauffage sur la position "OFF" (ARRÊT).

   La meilleure façon de nettoyer les cendres résiduelles à l'intérieur du four consiste à utiliser un chiffon humide.

Conseils :

- Dans les modèles de fours doubles, le mode d'autonettoyage est disponible uniquement pour un four à la fois ; l'autre four doit être éteint.
- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant l'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. N'essayer en aucun cas d'intervenir sur ces décolorations au moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne pas utiliser moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Lèchefrite et grille	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la lèchefrite et sa grille dans le four autonettoyant.
Rôtissoire	Nettoyer avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Faire tremper les fourches et la broche dans de l'eau savonneuse chaude pendant une heure maximum. Les dépôts alimentaires sont alors faciles à éliminer. NE PAS nettoyer les pièces de la rôtissoire dans le four autonettoyant.
Grille plate	Nettoyer avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si vous nettoyez les grilles plates dans le four pendant la fonction d'autonettoyage, elle perdront leur lustre et risquent de mal coulisser sur les rainures. Si cela se produit, mettez une petite quantité d'huile végétale sur les rebords des grilles. Ensuite, enlever l'excédent.
Grille télescopique	Nettoyer avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier à nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants haute température de qualité alimentaire pour lubrifier les glissières. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Mettre du produit nettoyant Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou nettoyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® avec une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer la décoloration due à la chaleur.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Sonde	Essuyer avec de l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Secteurs imprimés (mots et nombres)	Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

PENDANT LE REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR :

- Avant de remplacer une ou plusieurs ampoules, s'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures. Les brisures de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte.

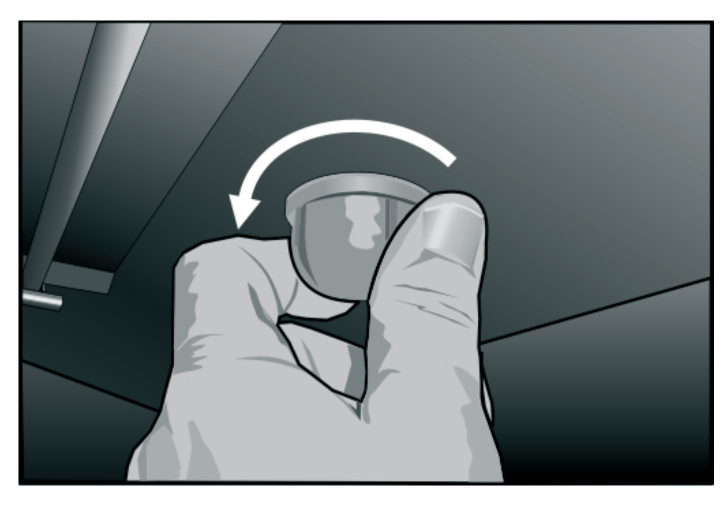
Utiliser seulement des ampoules à halogène de 120 volts et 25 watts avec un culot à deux broches. Ces ampoules sont vendues dans les magasins de détail.

Utiliser un chiffon propre et sec pour manipuler les ampoules à halogène. Ceci permettra de prolonger la vie de l'ampoule.

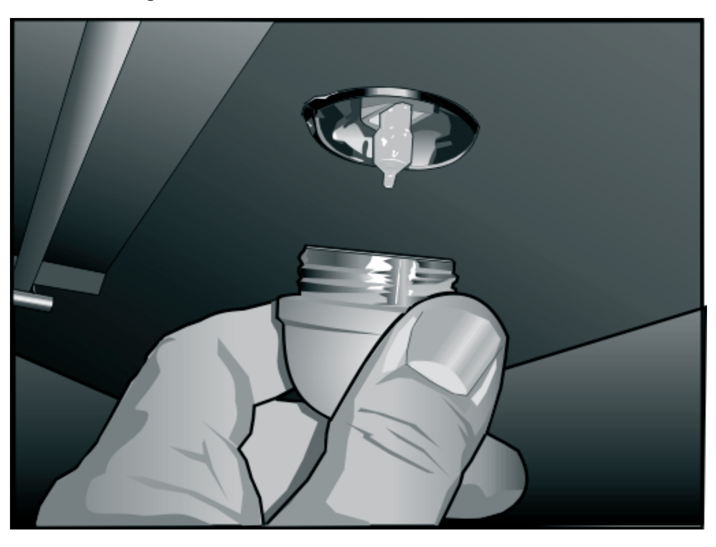
Indice : Certains utilisateurs trouveront qu'il est plus facile de retirer la porte du four pour un accès plus facile et une meilleure visibilité. Voir la section suivante : « Retrait de la porte du four ».

Pour remplacer l'ampoule à halogène sur la paroi supérieure du four :

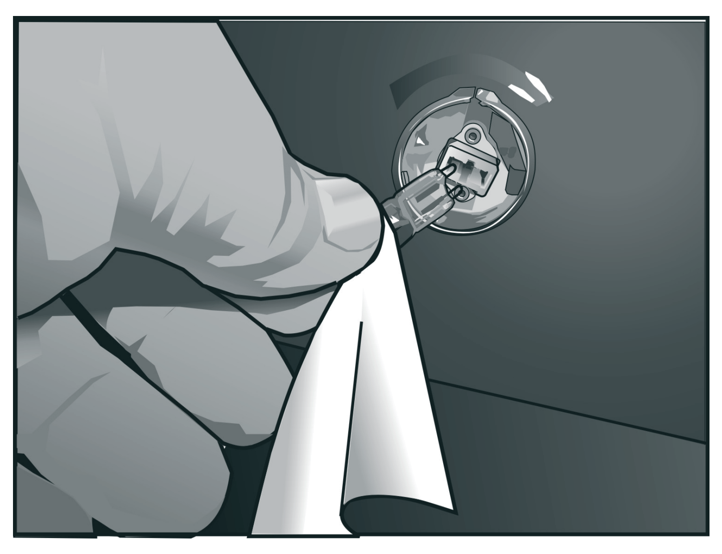
1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. S'il y a lieu, retirez les grilles pour pourvoir accéder au boîtier protégeant l'ampoule.
3. Retirer le couvercle de verre en le dévissant.



4. L'ampoule à halogène est visible dans l'appareil d'éclairage.



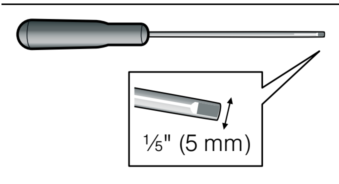
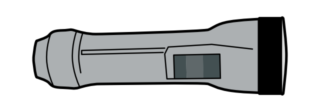
5. Retirer l'ampoule à halogène en l'extrayant du socle à deux broches. Tirer vers le bas pour l'extraire.
6. Remplacer par une ampoule à halogène neuve. Saisir l'ampoule neuve avec un chiffon doux et propre. Presser les deux broches de l'ampoule dans les trous du socle jusqu'à ce que l'ampoule soit bien logée dans celui-ci.



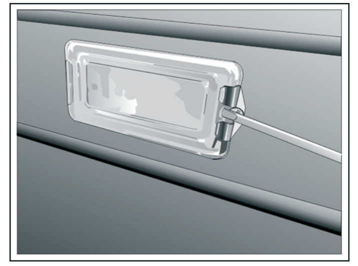
7. Revisser le couvercle de verre pour le mettre en place.
8. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

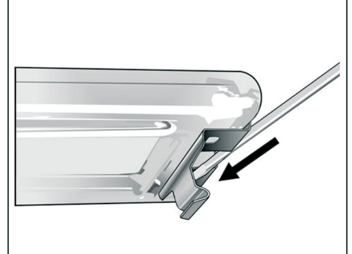
Remplacement de l'ampoule à halogène de la paroi latérale du four :

Outils requis :

	Tournevis à lame plate étroite (lame de 1/5 po (5 mm) ou moins de largeur adaptée à l'encoche).
	Lampe de poche (pour voir les socles où brancher les broches de l'ampoule)

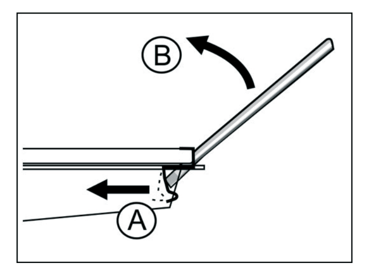
1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Au besoin, retirer les grilles pour accéder plus facilement au boîtier protégeant l'ampoule.
3. En option : Retirer les portes du four pour un accès plus facile et une meilleure visibilité.
4. Insérer la pointe du tournevis à lame plate étroite entre les fixations métalliques à un angle d'environ 40°. La lame du tournevis doit pouvoir passer entre les fixations métalliques afin d'atteindre les crampons intérieurs.



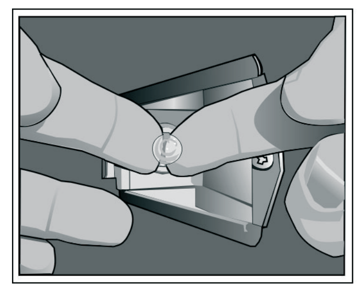


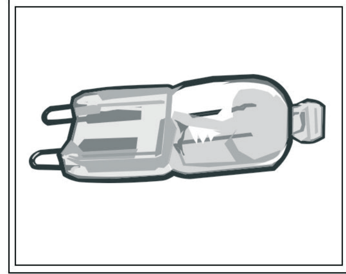
5. (A) Pousser la lame du tournevis vers l'intérieur pour décrocher le crampon de la fente du boîtier d'éclairage.

   Saisir le couvercle de verre pour l'empêcher de tomber.
6. (B) Enlever doucement le couvercle au moyen d'un effet de levier en éloignant le manche du tournevis de la paroi du four. Le couvercle de verre devrait se détacher facilement. Ne pas essayer de le forcer.



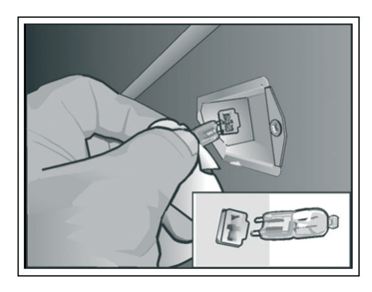
7. Retirer l'ampoule à halogène de son socle. Si vous éprouvez de la difficulté à saisir l'ampoule à une main, la saisir à l'arrière de la partie arrondie au moyen de vos deux index et retirer celle-ci en utilisant vos deux mains.

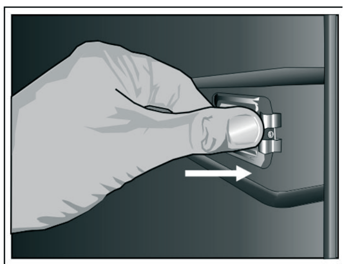




8. Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon doux et propre. Aligner les broches dans le socle et appuyer sur l'ampoule pour la mettre en place.

   Le contact de vos doigts sur l'ampoule peut diminuer la durée de vie de l'ampoule.
9. Remettre le couvercle de verre en l'insérant dans l'attache de fixation et en appuyant la partie la plus proche de vous dans le boîtier jusqu'à ce qu'il soit bloqué en place.





10. Remettre le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

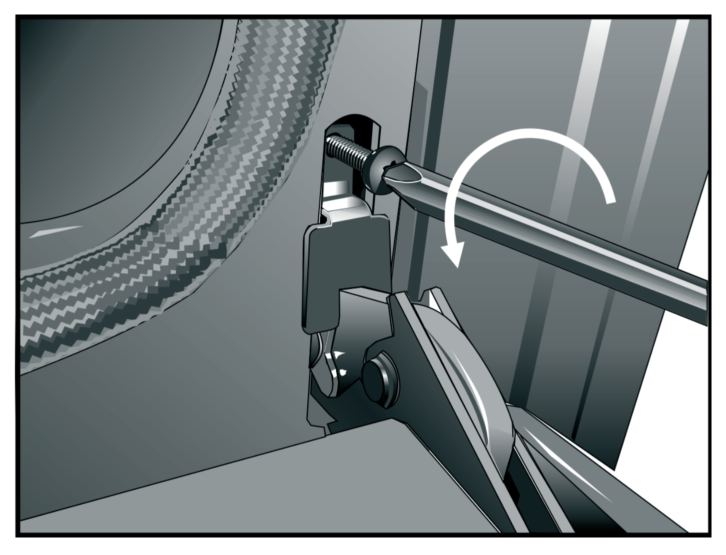
Retrait de la porte du four

⚠ ATTENTION

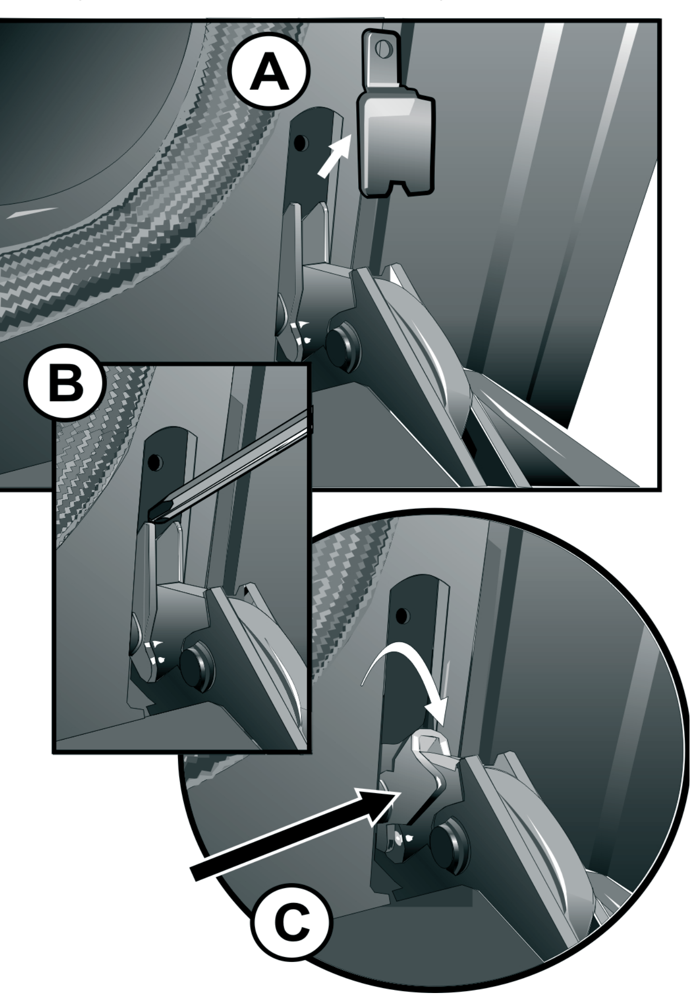
- Avant d'enlever la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne prenez pas la poignée, car elle peut osciller dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne forcez la porte pour l'ouvrir ou la fermer, car la charnière pourrait s'endommager et vous pourriez vous blesser.
- Après avoir démonté la porte, ne pas la poser sur des objets acérés ou pointus car ceux-ci risquent de briser la vitre. Disposer la porte sur une surface plane et lisse afin qu'elle ne risque pas de tomber.

Retrait de la porte du four :

1. Lire la mise en garde précédente avant de commencer à enlever la porte.
2. Réserver un endroit à proximité pour déposer la porte après l'avoir retirée où elle ne tombera pas et où personne ne lui marchera dessus. Déposer la porte à plat sur une couverture ou une surface matelassée.
3. Ouvrir la porte du four jusqu'à ce que celle-ci soit parallèle au plancher. La porte est dotée de ressorts puissants qui aident à la fermer. Il est nécessaire de mettre les genouillère dans la position requise pour que les ressorts ne soient pas sous tension.
4. Pour accéder aux genouillères de verrouillage, retirer les plaques de verrouillage à l'aide d'un tournevis cruciforme T20.



5. Après avoir retiré la vis, (A) soulever la plaque de verrouillage et la faire pivoter pour l'enlever. Répéter l'opération pour l'autre charnière. Conserver les plaques de verrouillage et les vis pour réinstaller la porte.
6. Abaisser les leviers de verrouillage vers la porte, aussi loin que possible. (B) Utiliser la pointe d'un tournevis pour abaisser les leviers de verrouillage plus facilement. (C) Vérifier que les deux leviers de verrouillage soient en position verrouillée, c'est-à-dire complètement abaissés contre la porte.

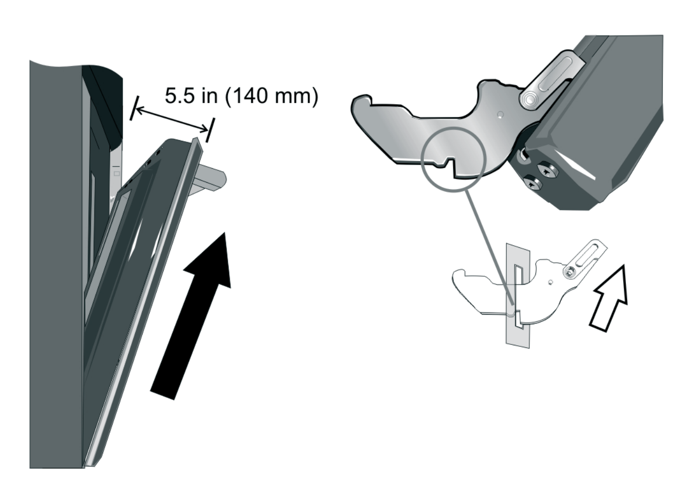


7. Avec les genouillères bien en place, tel que montré dans l'illustration, fermer doucement la porte du four jusqu'à ce que la face avant de la porte se trouve à 5 1/2 pouces (140 mm) du panneau de contrôle.
8. Empoigner fermement la porte à deux mains. Le poids de la porte est de plus de 30 livres (13 kilos).

⚠ ATTENTION

Pour éviter les dommages, empêcher la porte d'entrer en contact avec le panneau de contrôle en retirant ou en réinstallant la porte.

9. **Soulever la porte et la tirer vers le haut tel qu'indiqué dans l'illustration suivante.** L'encoche de la charnière se dégagera du cadre de la porte du four. Lorsque les deux charnières de la porte du four sont dégagées, soulever la porte pour l'enlever de l'unité.



10. Déplacer la porte avec précaution vers un endroit sécuritaire pour la protéger des dommages jusqu'au moment de la remettre en place.

Remettre la porte

Installation de la porte du four :

1. Tenir fermement la porte à deux mains dans un angle de 30° devant le four.
2. Guider les charnières de la porte dans les fentes situées sur le cadre du four.
3. Faire glisser la porte jusqu'à ce que les encoches des charnières s'engagent dans le cadre du four. Conseil : Il peut s'avérer nécessaire de secouer légèrement la porte pour bien la mettre en place.
4. Ouvrir complètement la porte pour qu'elle ait un angle de 90°. Si la porte ne s'ouvre pas complètement jusqu'à faire un angle de 90°, le charnières ne sont pas correctement engagées. La porte devrait être droite et ne pas dévier.
5. Pousser les genouillères en position déverrouillée, c'est-à-dire orientée vers la cavité du four.
6. Réinstaller les plaques de verrouillage et les vis (voir la procédure de retrait de la porte ci-haut).
7. Fermer doucement la porte. Elle devrait fermer complètement. Ouvrir et fermer lentement la porte plusieurs fois pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

Dépannage

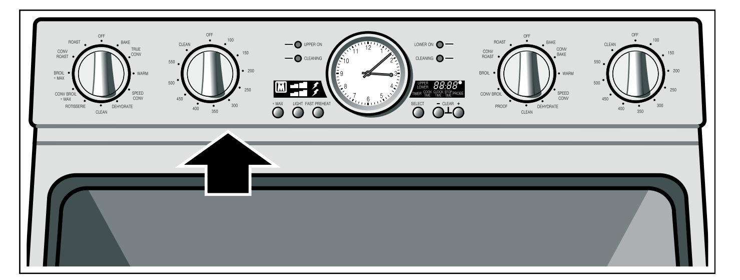
Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le disjoncteur ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir « *Tirer le meilleur parti de votre appareil* » pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grille. Voir « *Tirer le meilleur parti de votre appareil* » pour des conseils et des suggestions. Au besoin, ajuster le calibrage du four. Se reporter à la section « *Décalage de la température du four* » dans les « *Réglages de l'utilisateur* ».
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section « *Décalage de la température du four* » dans les « *Réglages de l'utilisateur* ».

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Se reporter à la section « *Décalage de la température du four* » dans les « *Réglages de l'utilisateur* ».
Les résultats de cuisson par convection/convection authentique ne sont pas les résultats prévus.	La température du four doit être réduite manuellement de 14 °C (25 °F). Consulter les tableaux de cuisson et les conseils sur les positions de grille, les temps de cuisson et le choix des ustensiles de cuisson. Au besoin, ajuster le calibrage du four. Se reporter à la section « *Décalage de la température du four* » dans les « *Réglages de l'utilisateur* ».
La température du four est trop élevée ou trop basse.	Le thermostat du four doit être réglé. Se reporter à la section « *Décalage de la température du four* » dans les « *Réglages de l'utilisateur* ».
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Nettoyer la zone entourant la lentille avec un linge propre et sec avant de tenter de la retirer.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les débordements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et le tableau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Suivre les instructions affichées. Si le code ne s'efface pas ou si aucune instruction ne s'affiche, appuyer sur INFO pour afficher davantage d'information (le cas échéant) et pour éteindre le signal sonore. Si le code d'erreur reste affiché, noter son numéro, éteindre le four et appeler le service de dépannage.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est allumé.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le tableau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est pressée.	S'assurer que la zone tactile est propre. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant les modes de cuisson qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne lorsque le four préchauffe pour le mode de cuisson au four. Ceci est normal.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.
La porte du four se ferme plus rapidement/lentement que d'habitude.	Les charnières du mécanisme de ralentissement de la fermeture contiennent un fluide amortisseur sensible à la température. Si le four se trouve dans un environnement froid, la porte se fermera plus lentement que dans un environnement chaud. Un environnement plus chaud qu'à l'habitude, comme au cours de la cuisson, peut causer une fermeture plus rapide de la porte.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Mentionner les renseignements indiqués sur la plaque signalétique lorsque vous faites une demande d'entretien. L'emplacement de la plaque signalétique est indiqué sur l'illustration suivante.



Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

Tableaux de cuisson

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

PRODUITS BOULANGERS/ENTRÉES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Tempéra- ture du four	Préchauf- fer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min.)	Taille et type d'ustensile
Gâteaux							
Gâteau des anges	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	1	35-50	moule à chemi- née de 10 po
moule à savarin	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	2	45-65	moule à savarin de 12 tasses
Petits gâteaux	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	4	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1, 3, & 5	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	28-40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
	Cuisson par convection	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	28-40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
galette	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	45-60	13 x 9 x 2 po
Biscuits							
Brownies	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	33-40	carré de 8 ou 9 po
Biscuits aux copeaux de chocolat	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	8-17	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	8-17	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	8-17	tôle à biscuits
Barres-biscuits	Cuisson par convection	325°F	Oui	Une	3	23-33	carré de 8 ou 9 po
Sablés	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	8-10	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	8-10	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	8-10	tôle à biscuits
Entrées							
Ragoût	Cuisson	température indiquée par la recette.	Oui	Une	3	indiquée par la recette	ragoût
Quiche	Cuisson	375°F	Oui	Une	2	30-40	moule à quiche
Soufflé	Cuisson	325°F	Oui	Une	3	45-55	moule à soufflés
Plats cuisinés surgelés							
Bâtonnets de poisson	Convect. rapide	voir embal- lage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir embal- lage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Pain à l'ail, bâtonnets de pain grillés	Convect. rapide	voir embal- lage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Pépites et cro- quettes de pou- let	Convect. rapide	voir embal- lage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Tempéra-ture du four	Préchauf-fer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min.)	Taille et type d'ustensile
	Convect. rapide	voir embal-lage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Frites, oignons en lanières	Convect. rapide	voir embal-lage	Non	Une	3	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
	Convect. rapide	voir embal-lage	Non	Plusieurs	2 & 5	indiquée sur emballage	tôle à biscuits
Pâtisseries							
Choux à la crème	Convect. réelle	400°F	Oui	Une	3	23-33	tôle à biscuits
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	23-33	tôle à biscuits
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	23-33	tôle à biscuits
Pâte feuilletée	Convect. réelle	375°F	Oui	Une	3	10-12	tôle à biscuits
Tartes							
1 fond de tarte	Cuisson par convection	475°F	Oui	Une	2	8-12	moule à tarte de 9 po
2 fonds, fruits	Cuisson par convection	375°F	Oui	Une	2	45-60	moule à tarte de 9 po
Surgelé	Cuisson par convection	375°F	Oui	Une	3	70-85	moule à tarte de 9 po
Meringue	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	10-15	moule à tarte de 9 po
Tarte aux paca-nes	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	45-60	moule à tarte de 9 po
Tarte à la citrouille	Cuisson par convection	425°F/ 350°F	Oui	Une	2	15 / 35-45	moule à tarte de 9 po
Pizza							
Pierre de cuis-son	Cuisson par convection	425°F	Oui	Une	2	indiquée par la recette	Pierre de cuisson
Fraîche	Cuisson par convection	425°F	Oui	Une	2	indiquée par la recette	plaque à pizza
Auto-levante, congelée	Cuisson par convection	voir embal-lage	Oui	Une	voir embal-lage	indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Pizza à pâte mince, conge-lée	Cuisson par convection	voir embal-lage	Oui	Une	voir embal-lage	indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Pains à préparation rapide							
Pain au lait	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	2	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	325°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	10-20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par convection	350°F	Oui	Une	2	48-60	moule à pain de 8 x 4 po
Muffins	Convect. réelle	400°F	Oui	Une	3	14-25	moule à muffins de 12 alvéoles
	Convect. réelle	400°F	Oui	Plusieurs	2 & 5	14-25	moule à muffins de 12 alvéoles
Pains à la levure							
Petits pains mollets	Convect. réelle	375°F	Oui	Une	3	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	375°F	Oui	Plusieurs	1 & 4	10-20	tôle à biscuits
	Convect. réelle	375°F	Oui	Plusieurs	1, 3, & 5	10-20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par convection	400°F	Oui	Une	2	22-35	moule à pain de 9 x 5 po
Brioches	Convect. réelle	325°F	Oui	Une	3	20-25	tôle à biscuits

Viandes

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Bœuf							
Rôti de palette, 2 à 3 lb	Rôti	350°F	2	Bien cuit, 170°F	1 1/2-2 heures	Oui	aucun
Hamburgers, 3/4–1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	À point, 160°F	1er côté : 5-8 2ème côté : 4-6	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3-3.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	Mi-saignant, 145°F	27-31 min./lb.	Non	10-15 min.
Faux-filet, désossé, 3-3.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-38 min./lb.	Non	10-15 min.
Rumsteck, noix, selle, désossés, 3-5.5 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	Mi-saignant, 145°F	18-33 min./lb.	Non	10-15 min.
Rumsteck, noix, selle, désossés, 3-5.5 l.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-35 min/lb.	Non	10-15 min.
Steaks, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 5-8 2ème côté : 4-6	Non	aucun
Steaks, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	6	À point, 160°F	1er côté : 8-9 2ème côté : 5-7	Non	aucun
Steaks 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	3	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 11-13 2ème côté : 9-11	Non	aucun
Steaks 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	3	À point, 160°F	1er côté : 13-15 2ème côté : 11-13	Non	aucun
Filet, 2-3 lb.	Rôtissage par convection	425°F	2	Mi-saignant, 145°F	15-24 min./lb.	Non	5 min
Agneau							
Gigot, désossé, 4-6 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	À point, 160°F	30-35 min./lb.	Non	10-15 min.
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	4	Mi-saignant, 145°F	1er côté : 4-6 2ème côté : 4-5	Non	aucun
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Élevée	4	À point, 160°F	1er côté : 5-7 2ème côté : 5-6	Non	aucun
Porc							
Tranche de jambon de 1/2 po d'épaisseur	Gril	Élevée	5	160°F	1er côté : 4-5 2ème côté : 3-4	Non	aucun
Rôti de longe, 1 1/2-3 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	À point, 160°F	19-36 min./lb.	Non	10-15 min.
Rôti de longe, 3-6 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	À point, 160°F	14-23 min./lb.	Non	10-15 min.
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	Gril	Moyenne	4	À point, 160°F	1er côté : 8-10 2ème côté : 8-9	Non	aucun

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Remarque :: La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de grille	Température interne de cuisson	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Côtelettes, 1 1/2 po d'épaisseur	Cuisson au gril par convection	Élevée	4	À point, 160°F	1er côté : 9-11 2ème côté : 8-10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	Gril	Élevée	4	170°F	1er côté : 3-5 2ème côté : 2-4	Non	aucun
Filet, 2-3 lb.	Rôtissage par convection	425°F	3	À point, 160°F	18-28 min./lb.	Non	5-10 min.
Volaille							
Poulet							
Poitrines avec os	Cuisson au gril par convection	450°F	3	170°F	1er côté : 18-22 2ème côté : 17-20	Non	aucun
Hauts de cuisse avec os	Gril	Basse	3	180°F dans la cuisse	1er côté : 14-15 2ème côté : 12-13	Non	aucun
Entier. 3.5-8 lb.	Rôtissage par convection	375°F	2	180°F dans la cuisse	13-20 min./lb.	Non	aucun
Poulets de Cornouailles, 1-1 1/2 lb.	Rôtissage par convection	350°F	2	180°F dans la cuisse	45-75 min. durée totale	Non	aucun
Dinde							
Poitrine, 4-8 lb.	Rôtissage par convection	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	Non	15-20 min pour découpage facile
Non farcie, 12-19 lb	Rôtissage par convection	325°F	1	180°F dans la cuisse	9-14 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15-20 min pour découpage facile
Non farcie, 20-25 lb	Rôtissage par convection	325°F	1	180°F dans la cuisse	6-12 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15-20 min pour découpage facile
Fruits de mer							
Filets de poisson, 3/4-1po d'épaisseur	Gril	Basse	3	145°F	11-15 min	Non	aucun

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de farce de volaille est de 165°F.

Remarque :: La température interne des aliments correspond à celles recommandées par l'USDA telles que mesurées par un thermomètre de cuisson numérique.

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux fours encastrés Thermador vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties données ici s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

Thermador se réserve le droit de demander une preuve d'achat au moment de la réclamation sous garantie afin de confirmer que le produit est à même la période de garantie limitée.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont Thermador peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période vingt quatre (24) mois à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit. Les frais de main-d'oeuvre et d'expédition sont compris dans la couverture de base.

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, Thermador ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, Thermador recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; Thermador ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de Thermador). Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

Thermador n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec lescodes et réglementations de construction et d'i ncendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;

- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, Thermador ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie, égratignures, encoches, enfoncement et dommages esthétiques sur les surfaces externes ou les pièces exposées ; produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Soutien THERMADOR®

Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessitait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

États-Unis www.thermador-eshop.com

Canada AP Wagner 800-268-7513 ou Reliable Parts 800-663-6060

Contenido

Este aparato Thermador fue hecho por
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Con gusto lo atenderemos!

Acerca de este manual

Cómo se organiza este manual

Puede aprovechar al máximo su nuevo horno leyendo este manual desde el comienzo hasta el final. De esta manera, usted conocerá su electrodoméstico y se familiarizará con su funcionamiento y funciones en forma sistemática.

El manual está compuesto por las siguientes secciones:

- La sección “Seguridad” proporciona información sobre cómo operar su horno en forma segura.
- La sección “Comienzo” le presenta los componentes y las funciones del horno.
- La sección “Operación” le ofrece instrucciones paso a paso sobre cómo operar su horno.
- En la sección “Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico”, encontrará una lista de muchos alimentos comunes, que indica el modo de calentamiento, la temperatura, la posición de rack y el tiempo de cocción adecuados del horno. Esta sección también incluye varios consejos sobre utensilios para hornear y para preparar alimentos.
- La sección “Limpieza y mantenimiento” le brinda información sobre cómo limpiar y mantener las distintas piezas del horno.
- La sección “Servicio técnico” incluye su garantía y consejos para que usted mismo resuelva los problemas que se le puedan presentar.
- Las secciones “Cuadros de cocción” son guías extraíbles para utilizar los modos de calentamiento y las posiciones de rack correctos para preparar diversos alimentos comunes.

Preste especial atención a las instrucciones de seguridad importantes que se encuentran en la sección “Seguridad”.

Definiciones sobre seguridad

9 AVISO

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

9 ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No obstruya las aberturas de ventilación del horno.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Si esto sucede durante el proceso de autolimpieza, desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

En caso de error, la pantalla titila y emite bips en forma continua. Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación eléctrica y llame a un técnico calificado.

AVISO

Al retirar la puerta asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica del horno esté apagada antes de retirar la puerta. No hacerlo podría ocasionar quemaduras.

La puerta del horno es pesada y frágil. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa.

Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar lesiones o daños.

No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.

Coloque la puerta en una superficie plana y lisa de manera que no se caiga. No hacerlo puede ocasionar lesiones personales o daños al electrodoméstico.

AVISO

Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta forzándola; la bisagra se podría dañar y ocasionar lesiones.

AVISO

Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado, y de que la alimentación eléctrica del electrodoméstico esté apagada antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo podría ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras. La lente (si viene incorporada) debe estar en su lugar al usar el electrodoméstico. La lente (si viene incorporada) sirve para proteger el foco contra roturas. La lente (si viene incorporada) es de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa. El vidrio roto podría causar una lesión.

AVISO

El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta si la fuente de alimentación eléctrica principal no está apagada.

Seguridad para evitar incendios

AVISO

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

Si los materiales dentro de un horno o cajón calentador se prenden fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague el electrodoméstico y desconecte el circuito en la caja de disyuntores.

AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.

c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.

d. Use un extinguidor sólo si:
- Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
- El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
- Alguien llamó al departamento de bomberos.
- Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO: Los elementos de calentamiento pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Entre estas superficies, se encuentran las aberturas de ventilación del horno, las superficies cercanas a estas aberturas y las puertas del horno.

Tenga cuidado al abrir el electrodoméstico. Parado a un lado, abra la puerta (o el cajón) lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o el vapor. Mantenga la cara lejos de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca de la unidad. Después de liberar el aire caliente y/o el vapor, continúe con la cocción. Mantenga las puertas cerradas, a menos que sea necesario para cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin vigilancia.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Proceda con cuidado al cocinar alimentos con alto contenido de alcohol (p. ej., ron, brandy, bourbon) en el horno. El alcohol se evapora a altas temperaturas. Existe un riesgo de que se produzcan quemaduras, dado que los vapores del alcohol pueden prenderse fuego en el horno. Utilice sólo pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos, y abra la puerta del horno con cuidado.

Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si necesita mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que el agarrador entre en contacto con los elementos de calentamiento.

ATENCION

Para evitar posibles daños o lesiones en el electrodoméstico, asegúrese de que la rejilla esté instalada exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni dada vuelta.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE: la Ley de Aplicación de Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias. La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza pueden generar algunos subproductos que se encuentran en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre haga funcionar esta unidad según las instrucciones que contiene este manual y permita una buena ventilación.

Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta esté trabada y que no se abrirá. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self-Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.

Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.

Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Durante el proceso de autolimpieza, las emanaciones liberadas pueden ser perjudiciales para los pájaros. Otras emanaciones de la cocina, como calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

No deje que se acumule grasa en el horno.

Seguridad en los utensilios de cocina

AVISO No coloque los alimentos directamente en la parte inferior del horno.

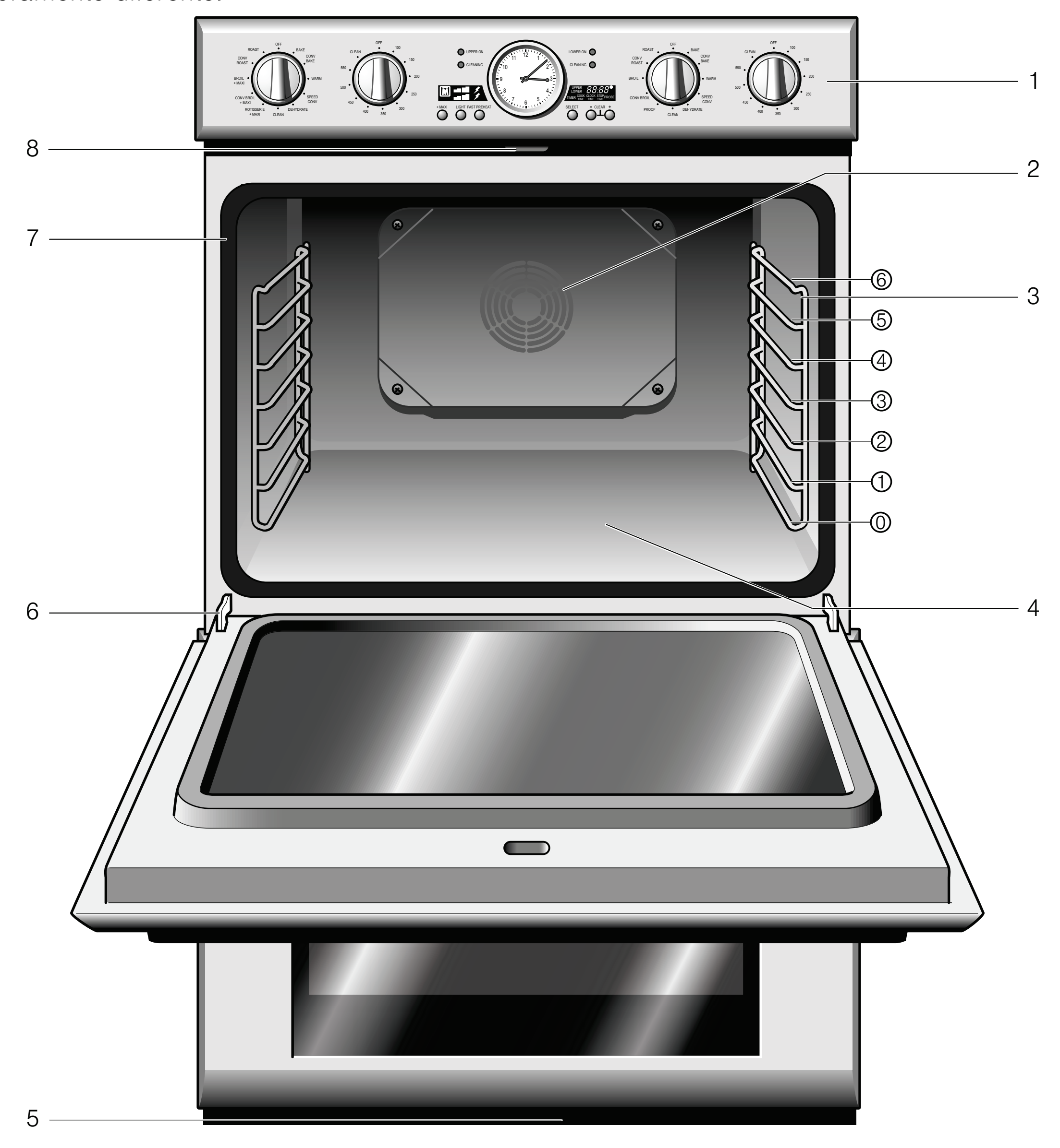
Siga las indicaciones del fabricante al utilizar bolsas para cocinar o asar.

No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Cómo comenzar

Piezas

La imagen muestra un horno doble. Su electrodoméstico puede ser ligeramente diferente.



1	Panel de control
2	Ventilador de convección
3	Guías para posición del rack con 7 posiciones de rack
4	Base del horno
5	Abertura de ventilación del horno
6	Bisagra de la puerta
7	Empaque de la puerta
8	Traba de la puerta

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración funciona durante todos los modos de cocción. El ventilador se puede escuchar cuando está funcionando, y es posible que sienta que sale aire caliente de la abertura de ventilación del horno. Es posible que el ventilador funcione después de que el horno esté apagado.

Abertura de ventilación del horno

La abertura de ventilación del horno está ubicada en la base de la unidad. Es posible que salga aire tibio de la abertura de ventilación antes, durante y después de la cocción. Es normal que salga vapor de la abertura de ventilación y que se acumule condensación en esta área. Esta área puede estar tibia cuando el horno está en uso. No bloquee la abertura de ventilación, dado que es importante para que circule el aire.

Ventilador de convección

El ventilador de convección funciona durante todos los modos por convección. Cuando el horno está

funcionando en un modo por convección, el ventilador se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. El ventilador de convección también puede funcionar durante el proceso de autolimpieza.

Base del horno

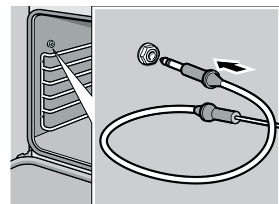
La base del horno oculta el elemento de calentamiento inferior. Por lo tanto, el elemento está protegido contra daños y derrames.

Consejo: No coloque los alimentos directamente en la base del horno.

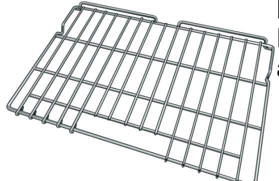
9 AVISO

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Accesorios



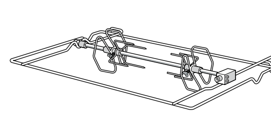
Sonda
La sonda puede utilizarse para determinar el grado de cocción interno o la temperatura final de muchos alimentos, especialmente las carnes y las aves.



Rack plano
No lo limpie en el horno autolimpiante.



Rack telescópico
Este rack facilita el acceso al introducir o retirar alimentos. No lo limpie en el horno autolimpiante.



Espetón
Use este accesorio al utilizar el modo Rotisserie (Espetón). Para obtener más información, consulte la sección “Espetón” en “Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico”.
No lo limpie en el horno autolimpiante.



Asadera y parrilla
Úselas para asar con calor directo y asar. No las limpie en el horno autolimpiante.

Introducir el rack

9 ATENCION

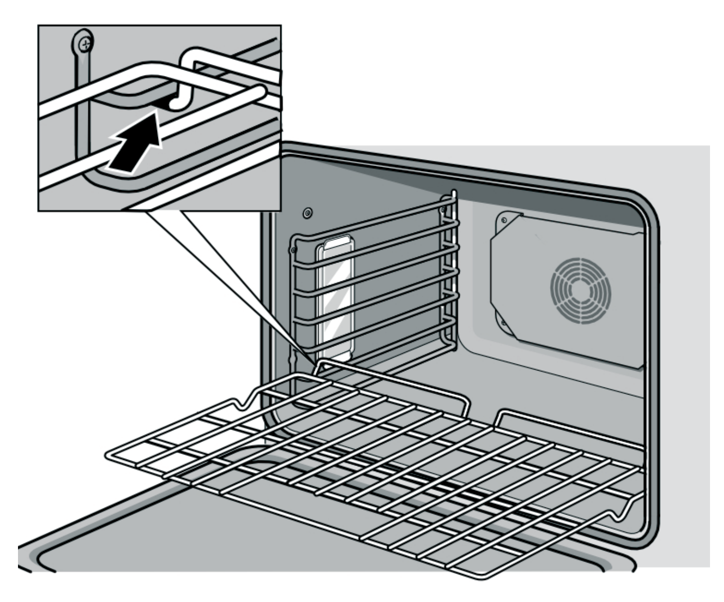
- Para evitar quemaduras, debe colocar los racks del horno en las posiciones deseadas antes de colocar el horno en ON (Encendido). Siempre use guantes para horno cuando el horno esté tibio. Si necesita mover el rack mientras el horno está caliente, no debe dejar que los guantes para horno entren en contacto con los elementos de calentamiento que estén calientes.
- Proceda con cuidado al retirar los racks del horno de la posición de rack más baja, a fin de evitar el contacto con la puerta del horno caliente.
- Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que los racks estén instalados exactamente según las instrucciones de instalación y no hacia atrás ni boca abajo.

Rack plano

El rack está diseñado con un tope para que no se salga por completo del horno y no se incline.

Introducir el rack en el horno:

1. Tome el rack firmemente de ambos lados.
2. Introduzca el rack (ver la imagen).



3. Incline hacia arriba el rack para que se detenga al insertarse en la guía del rack.
4. Coloque el rack en posición horizontal y empuje el resto hacia adentro hasta el tope.
   El rack debe estar derecho y plano, no torcido.

Retirar el rack del horno:

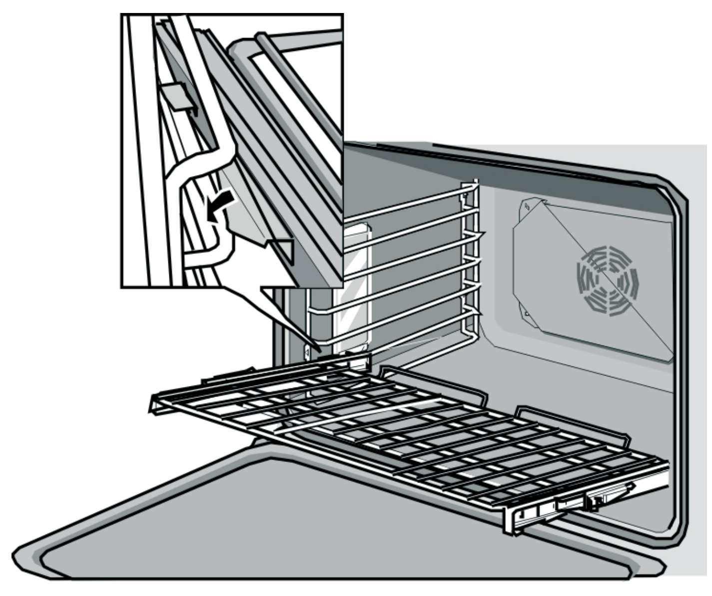
1. Tome el rack firmemente de ambos lados y jálelo hacia usted.
2. Cuando llegue al tope, inclínelo hacia arriba y jale el resto hacia afuera.

Rack telescópico

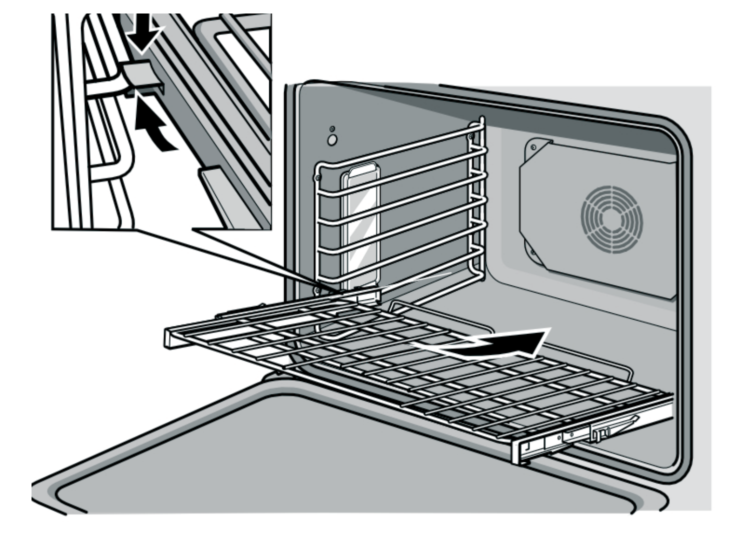
Para insertar el rack telescópico en el horno:

AVISO El rack telescópico no puede instalarse en la posición de rack más baja, que es 0.

1. Sostenga el rack ligeramente en ángulo.

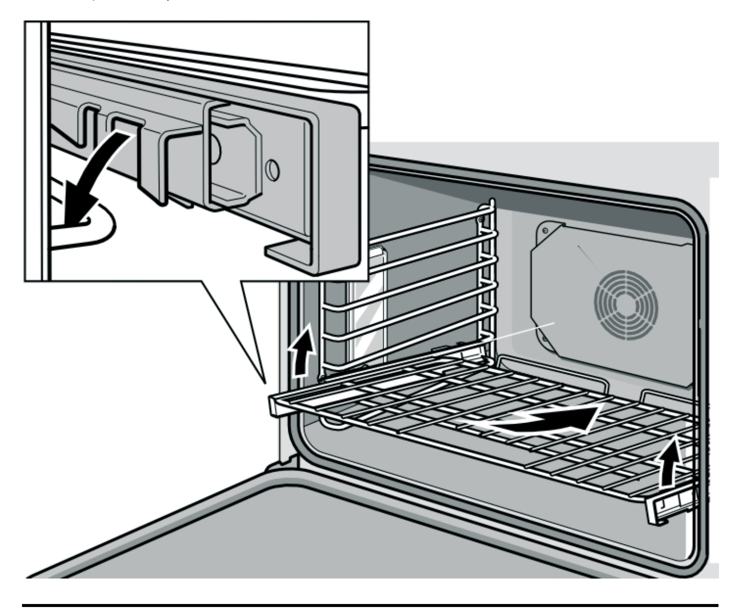


2. Enganche los ganchos traseros en los soportes del accesorio.
3. Sostenga el rack derecho.
4. Empuje el rack hacia adentro hasta que esté a nivel con los ganchos delanteros.



5. Levante el rack.
6. Empuje el rack hacia adentro por completo.
7. Enganche los ganchos delanteros del rack en los soportes del accesorio.

   Esto es muy importante para asegurar que el rack esté instalado correctamente (consulte la imagen ampliada).

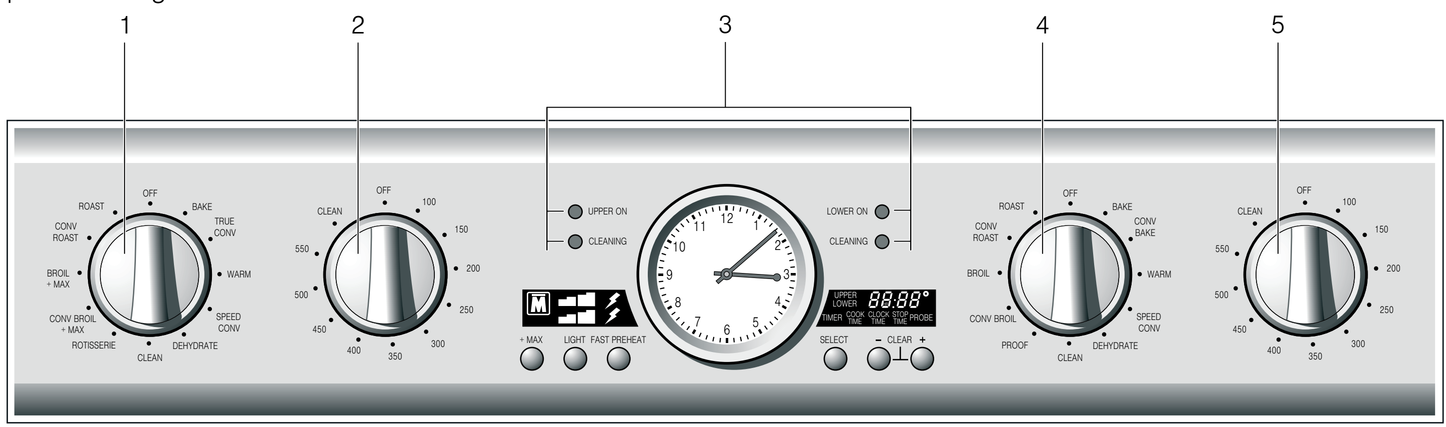


⚠ ATENCION

Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que el rack telescópico esté instalado exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni boca abajo.

Control

La imagen muestra un horno doble. Su electrodoméstico puede ser ligeramente diferente.



1	Dial de modo de calentamiento del horno superior
2	Dial de temperatura del horno superior
3	Indicadores luminosos
4	Dial de modo de calentamiento del horno inferior
5	Dial de temperatura del horno inferior

Botones

+MAX	Enciende la función Max Cook (Cocción al máximo). Esta función aumenta el área de calentamiento del elemento de calentamiento superior. Se puede utilizar para el horno superior en los modos Broil (Asar con calor directo) y Convection Broil (Asar con calor directo por convección).
LIGHT	Enciende y apaga la luz del horno. No se puede utilizar en el modo Self-Clean (Autolimpieza).
FAST PREHEAT	Enciende y apaga la función Fast Preheat (Precalentar rápido). Está disponible para los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), True Convection (Convección real), Roast (Asar) y Convection Roast (Asar por convección).
SELECT	Exhibe los elementos del menú: Timer (Temporizador), Cook Time (Tiempo de cocción), Clock Time (Hora del reloj), Stop Time (Hora de finalización), Clock (Reloj) y Probe (Sonda).
- CLEAR +	Aumenta (+) y reduce (-) los valores de programación. Presionando + y - simultáneamente: Se borra el valor que aparece en pantalla.

Símbolos que aparecen en la pantalla

M	La función Max Cook (Cocción al máximo) está activada cuando este ícono esté encendido.
	El monitor de precalentado tiene cuatro barras. Cuando el horno está frío, solamente se ve la primera barra. En la pantalla van apareciendo las demás barras a medida que el horno se va precalentando. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se ven las cuatro barras.
	La función Fast Preheat (Precalentar rápido) está activada cuando este ícono esté encendido.

Operación

Acerca del aparato

Thermador Professional combina un diseño eterno, una tecnología moderna y una conveniencia sin igual de operación.

El diseño clásico de Thermador lo ha convertido en el símbolo de la cocina americana perfecta por más de 70 años. Nuestros hornos actuales continuan esta tradición.

Detrás del diseño clásico hay una tecnología moderna y perfeccionada que asegura un alto grado de eficiencia. Por ejemplo, hemos mejorado la distribución de calor en el homo utilizando elementos con un diseño nuevo. Como ventaja se tienen tiempos más cortos de cocinar y los costos de energía bajan.

El horno incluye además funciones para satisfacer todas sus necesidades. La rosticería dora los alimentos completamente. Se puede usar el termómetro para determinar el término interno de muchos alimentos, especialmente carnes y aves. Además, la bandeja y rejilla de asar que se incluyen con el horno ofrecen la flexibilidad necesaria para cocinar, ya que se pueden usar para acomodar alimentos, colectar grasa o para proporcionar una superficie de soporte.

Este homo es muy conveniente y fácil de manejar aún con una amplia gama de funciones. Se pueden ajustar el modo de cocinar y la temperatura fácilmente. Las funciones adicionales como Precalentar Rápido, Tiempo de Cocinar y Modo Sabatino pueden ser activadas con solo tocar un botón, y el visualizador siempre muestra las informaciones importantes.

Antes de usar el horno por primera vez

- El horno debe ser correctamente instalado por un técnico calificado antes de comenzar a usarse.
- Retire todo el material de embalaje del interior y exterior del horno.
- Mientras está frío, límpielo con un paño húmedo limpio y séquelo.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de que se utilicen los utensilios de cocina correctos.
- Lea y comprenda todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.
- Ejecute las siguientes secciones antes de la operación:

Funciones básicas

Cómo programar el reloj

Para programar el reloj, la función Stop Time (Hora de finalización) no puede estar activa.

Para programar el reloj analógico:

1. Presione SELECT (SELECCIONAR) reiteradamente hasta que en la pantalla aparezca “CLOCK” (RELOJ).
2. Presione “+” y manténgalo presionado hasta alcanzar la hora deseada.

   La hora se acepta después de unos segundos, y el reloj comienza a funcionar. “CLOCK” (RELOJ) desaparece de la pantalla.

Cómo programar el modo de cocción y la temperatura

Para programar el modo de cocción y la temperatura:

1. Gire el dial de modo de calentamiento al modo de cocción preferido.
2. Gire el dial de temperatura al nivel de temperatura deseado.

   La luz que se encuentra junto a “OVEN ON” (HORNO ENCENDIDO) (“UPPER ON”/“LOWER ON” [SUPERIOR ENCENDIDO/INFERIOR ENCENDIDO] en hornos dobles) se ilumina cuando haya seleccionado una temperatura válida para el modo de cocción.

Monitor de precalentado:

Irán apareciendo las barras del monitor de precalentado a medida que el horno se vaya calentando. Cuando alcanza la temperatura programada, se ven las cuatro barras y se escucha un bip.

Consejos:

- Los rangos de temperaturas para los modos de cocción son limitados. El horno no comenzará a funcionar si ha programado una temperatura no válida. Se escucha un bip, y en la pantalla aparece “Err” (Error).
- Para modelos de hornos dobles: si programa el modo Speed Convection (Convección rápida) para un horno, el otro horno no puede funcionar al mismo tiempo.

Limitación del tiempo de calentamiento

El tiempo máximo de calentamiento es limitado. Si usted se olvida de apagar el horno, este se apaga automáticamente después de un tiempo determinado (ver tabla a continuación), a menos que esté usando el modo Easy Cook (Cocción fácil) o esté programado con Cook Time (Tiempo de cocción).

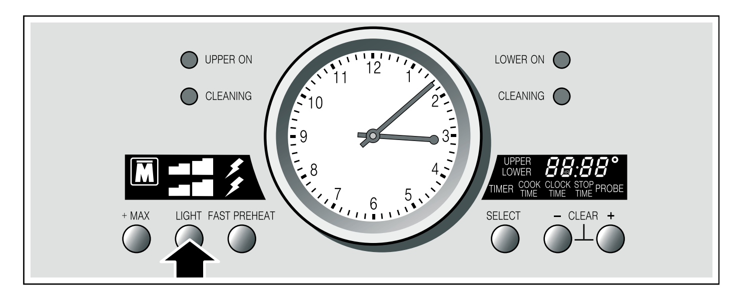
El tiempo máximo permitido para el modo Dehydrate (Deshidratar) es 48 horas. El tiempo máximo para el modo Sabbath Mode (Modo de día de descanso sabático) es 74 horas. Para todos los demás modos de cocción, el tiempo máximo permitido depende de la temperatura:

Temperatura en °F	Temperatura en °C	Tiempo máx. permitido sin actividad
100-200	38-93	24 h
201-550	94-288	12 h

Se detiene el calentamiento hasta que se modifica un valor.

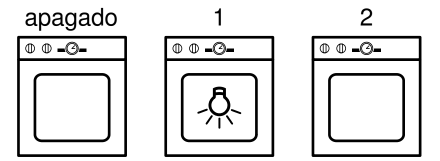
Encender y apagar la luz del horno

Presione el botón de la luz en el panel de control para encender y apagar la luz del horno. Para un horno simple, el botón enciende y apaga la luz del horno. El modo en que el botón funciona es distinto para un horno doble, debido a que controla las luces en ambos hornos en forma independiente.



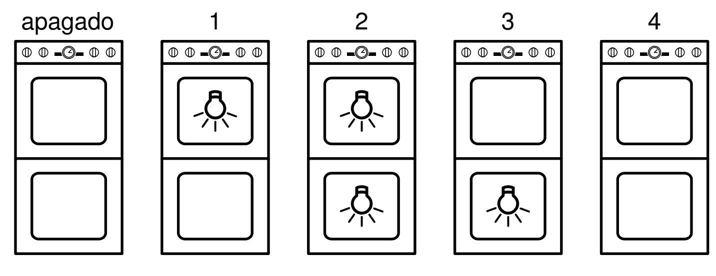
Horno simple

1. Presione el botón de la luz una vez.
   La luz del horno está encendida.
2. Presione el botón de la luz de nuevo.
   La luz del horno está apagada.



Horno doble

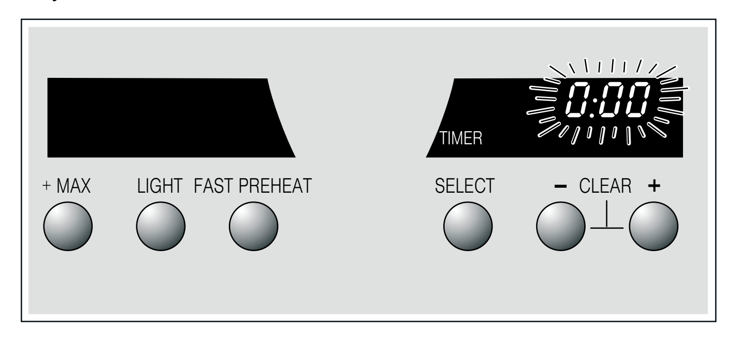
1. Presione el botón de la luz una vez.
   La luz del horno superior está encendida.
2. Presione el botón de la luz una segunda vez.
   Las luces de los hornos superior e inferior están encendidas.
3. Presione el botón de la luz una tercera vez.
   La luz del horno superior está apagada, la luz del horno inferior está encendida.
4. Presione el botón de la luz una cuarta vez.
   Las luces de los hornos superior e inferior están apagadas.



Temporizador

Para programar el temporizador:

1. Presione SELECT (SELECCIONAR).
   En la pantalla, aparecerán “TIMER” (TEMPORIZADOR) y los números 0:00 titilando:



2. Use los botones “+” y “-” para programar la cantidad de tiempo.
   Los números dejan de titilar después de unos segundos, y comienza a funcionar el temporizador.

Cuando finaliza el temporizador, se escucha un bip. Presione cualquier botón o abra la puerta para cancelar el bip y el temporizador.

Para modificar un temporizador en marcha:

1. Presione SELECT (SELECCIONAR).
   Los números titilan.
2. Programe el nuevo tiempo con los botones “+” y “-”.
   Los números dejan de titilar después de unos segundos, y comienza a funcionar el temporizador.

Consejos:

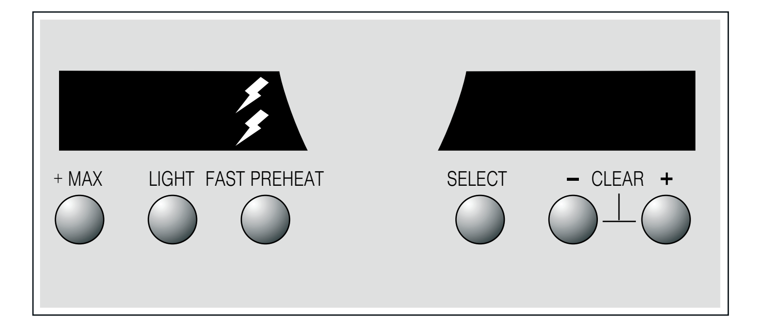
- Para borrar el tiempo programado, presione “+” y “-” al mismo tiempo.
- El temporizador se puede programar para 12 horas como máximo.

Precalentar rápido

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) calienta el horno más rápido que la función Preheat (Precalentar) estándar. Esta función está disponible para los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección) y True Convection (Convección real).

Para programar la función Fast Preheat (Precalentar rápido):

1. Programe el modo de cocción y la temperatura.
2. Presione Fast Preheat (Precalentar rápido).
   En la pantalla aparece el ícono de rayo:



La función Fast Preheat (Precalentar rápido) puede utilizarse en los dos hornos. El rayo que aparece en la parte superior de la pantalla representa el horno superior, y el rayo que aparece en la parte inferior representa el horno inferior. Presione FAST PREHEAT (PRECALENTAR RÁPIDO) hasta que aparezca el rayo para el horno deseado.

La función Fast Preheat (Precalentar rápido) permanece encendida hasta que se ven todas las barras del monitor de precalentado. Luego, el ícono de rayo desaparece.

Consejos:

- Para usar la función Fast Preheat (Precalentar rápido), la temperatura debe programarse en, al menos, 200 ºF.
- La función Fast Preheat (Precalentar rápido) también puede activarse cuando el horno ya está funcionando y aún no ha alcanzado la temperatura programada.
- La función Fast Preheat (Precalentar rápido) queda encendida aunque usted cambie a otro modo de cocción después de iniciar la función Fast Preheat (Precalentar rápido). Si la función Fast Preheat (Precalentar rápido) no está disponible para el nuevo modo, se activa el proceso de precalentado estándar y desaparece el símbolo de rayo.

Cocción al máximo

La función Max Cook (Cocción al máximo) aumenta el área calentada por el elemento superior. Use la función Max Cook (Cocción al máximo) para preparar grandes cantidades de alimentos al mismo tiempo. Para obtener los mejores resultados, use la asadera incluida con el electrodoméstico.

La función Max Cook (Cocción al máximo) se encuentra disponible para los modos de cocción “Broil +MAX” (Asar con calor directo +MÁX.) y “Convection Broil +MAX” (Asar con calor directo por convección + MÁX.).

Presione +MAX (+ MÁX.) para activar o desactivar la función Max Cook (Cocción al máximo).

Funciones especiales

Las funciones especiales le darán mayor comodidad al cocinar. Obtendrá más información sobre estas funciones especiales en las siguientes secciones.

- Tiempo de cocción (Cook Time)
- Hora de finalización (Stop Time)
- Modo de día de descanso sabático (Sabbath Mode)
- Sonda (Probe)
- Compensación de temperatura

Tiempo de cocción

Use la función Cook Time (Tiempo de cocción) para operar el modo de cocción durante un período programado. El horno comienza a funcionar de inmediato y, luego, se apaga automáticamente al final del tiempo programado.

⚠ ATENCION

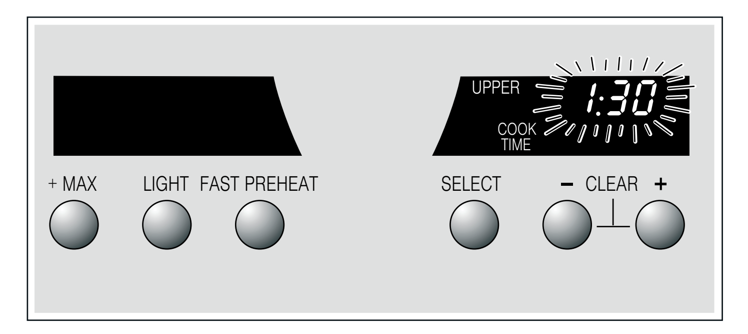
Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

Para programar el tiempo de cocción:

1. Programe el modo de cocción y la temperatura.
2. Presione SELECT (SELECCIONAR) dos veces (en hornos dobles, el horno superior está seleccionado. Presione una vez más para seleccionar el horno inferior).

   En la pantalla aparecerán “COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN) y los números 0:00 titilando. En los hornos dobles, en la pantalla aparecerá “UPPER” (SUPERIOR) o “LOWER” (INFERIOR) para indicar cuál es el horno activo.
3. Use los botones “+” y “-” para programar el tiempo de cocción.

   Ejemplo: el tiempo de cocción está programado para 1:30 horas:



   Los números dejan de titilar después de unos segundos, y comienza la cuenta del tiempo de cocción.

Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. En la pantalla aparece “End” (Fin).

Para aumentar el tiempo de cocción programado, presione SELECT (SELECCIONAR) y programe un nuevo tiempo.

Presione “+” y “-” simultáneamente, o abra la puerta del horno para borrar.

Consejos:

- No se puede usar la función Cook Time (Tiempo de cocción) si se está usando una sonda para medir la temperatura.
- El valor máximo de tiempo de cocción es de 12 horas.
- Use SELECT (SELECCIONAR) para mostrar otras funciones como Timer (Temporizador) o Stop Time (Hora de finalización) durante la ejecución de la función Cook Time (Tiempo de cocción).
- No use la función para productos horneados, pasteles, galletas, panes, etc. que requieran precalentar el horno.

Hora de finalización

Use la función STOP TIME (HORA DE FINALIZACIÓN) para retrasar el inicio del modo programado. Ingrese la hora a la que desea que finalice el modo. El horno calcula la hora de inicio adecuada. Comienza a funcionar y se detiene automáticamente.

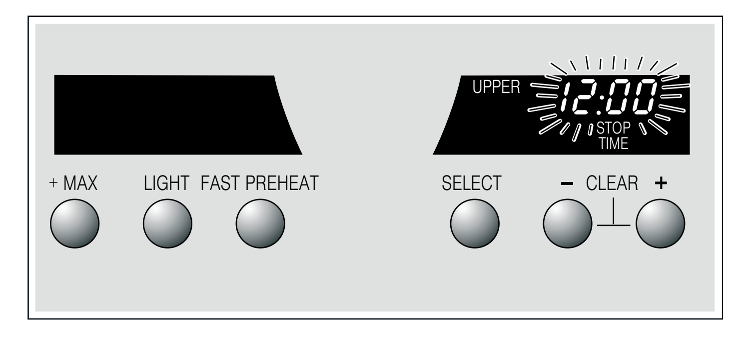
⚠ ATENCION

Para mantener la seguridad de los alimentos, no deje alimentos en el horno durante más de una hora ni antes ni después de cocinar.

Consejo: Debe programar un reloj digital por separado antes de comenzar la función Hora de finalización. Esto aparece indicado en la pantalla como “CLOCK TIME” (HORA DEL RELOJ).

Para programar la Hora del reloj y la Hora de finalización:

1. Programe el tiempo de cocción como se describe en la sección “Tiempo de cocción“.
2. Presione SELECT (SELECCIONAR).
   En la pantalla aparecerán “CLOCK TIME” (HORA DEL RELOJ) y los números de la hora del reloj titilando.
3. Use los botones “+” y “-” para programar la hora del reloj (programa la hora actual del día).
4. Presione SELECT (SELECCIONAR).
   Desaparece “CLOCK TIME” (HORA DEL RELOJ) y aparece “STOP TIME” (HORA DE FINALIZACIÓN).
5. Use los botones “+” y “-” para programar la hora de finalización.
   Ejemplo: la hora de finalización es a las 12:00



Los números dejan de titilar después de unos segundos, y el horno entra en modo diferido. El horno se enciende cuando llega la hora de que comience a funcionar.

Al término del tiempo programado, el horno se apaga y se escucha un bip. Presione “+” y “-” simultáneamente, o abra la puerta del horno para borrar.

Consejos:

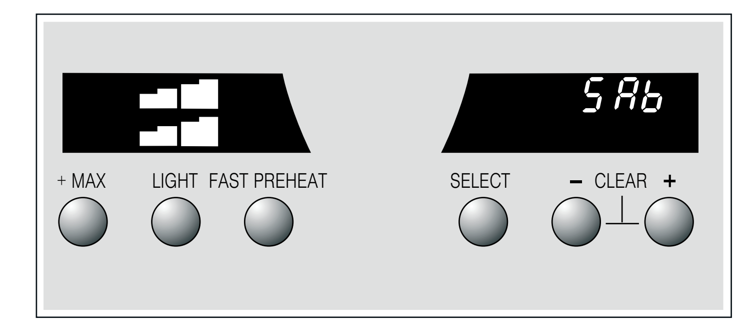
- No se puede usar la función Hora de finalización si se está usando una sonda para medir la temperatura.
- La hora de finalización máxima es 11 horas 59 minutos a partir de la hora del reloj.

Modo Sabatino

El Modo Sabatino permite a personas de determinadas creencias utilizar su horno durante el Sabbath. En el Modo Sabatino, el horno continúa funcionando durante 74 horas como máximo.

Para programar el Modo Sabatino:

1. Gire el dial de modo de calentamiento a “BAKE” (HORNEAR).
2. Programe la temperatura (entre 100 °F y 450 °F).
3. Presione “+” y manténgalo presionado durante cuatro segundos.
   En la pantalla aparece “**Sab**” durante el Modo Sabatino:



Consejos:

- Gire el dial de modo de calentamiento a la posición “OFF” (APAGADO) para cancelar el Modo Sabatino.
- Para modelos de hornos dobles: si se enciende el segundo horno mientras el primer horno se encuentra en el Modo Sabatino, los dos hornos cambian al modo de operación normal.
- Para modelos de hornos dobles: para programar los dos hornos en el Modo Sabatino, primero programe el modo de cocción “BAKE” (HORNEAR) y la temperatura para ambos hornos. Luego presione “+” y manténgalo presionado durante cuatro segundos.

Sonda

La sonda mide la temperatura interna de los alimentos. Se puede utilizar en los modos de cocción Bake (Hornear), Roast (Asar) y todos los modos por convección, salvo Convection Broil (Asar con calor directo por convección).

Para colocar la sonda:

Introduzca la punta de la sonda en el lugar de la carne donde penetre la menor cantidad de calor. La mejor ubicación es la parte central y más gruesa de la carne. Asegúrese de que la sonda no esté tocando la grasa ni los huesos, ni piezas del horno o del molde.

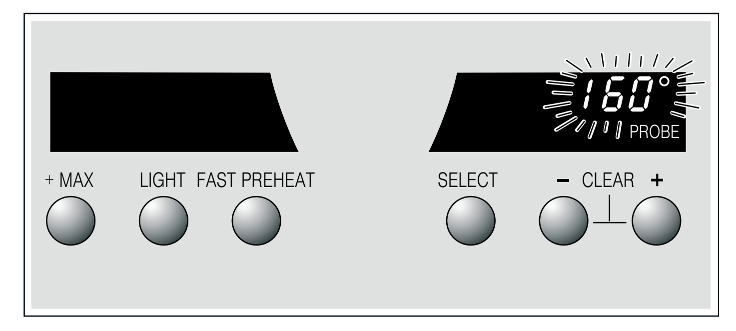
⚠ ATENCION

Para prevenir quemaduras, no intente introducir la sonda en un horno caliente.

Para usar la sonda:

1. Introduzca la sonda en la carne, según se describe anteriormente.
2. Programe el modo de cocción y la temperatura.

3. Conecte la sonda al horno.
   En la pantalla aparecen “PROBE” (SONDA) y la temperatura predeterminada de 160 ºF.



4. Use los botones “+” y “-” para programar la temperatura de la sonda. Consulte las temperaturas de la sonda adecuadas en los cuadros de cocción.
   La pantalla deja de titilar después de unos segundos, y se acepta el valor programado. La pantalla cambia entre la temperatura de la sonda actual y la programada cuando la sonda alcanza los 100 °F.

Una vez que ha alcanzado la temperatura programada de la sonda, el horno se apaga y se escucha un bip. El icono de la sonda desaparece al retirar la sonda.

Consejos:

- El modo Probe (Sonda) no se encuentra disponible cuando se haya programado el tiempo de cocción.
- El rango para la temperatura de la sonda es de entre 135 ºF y 200 ºF.
- En los modelos de hornos dobles, la sonda solo está disponible para el horno superior.

Compensación de temperatura

El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Esta función es útil si usted prefiere que sus alimentos se doren más o menos. Al seleccionar un valor de compensación, la temperatura real del horno en los modos Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección), Roast (Asar), Convection Roast (Asar por convección), True Convection (Convección real) y Speed Convection (Convección rápida) aumenta o disminuye en función de este valor.

Consejo: Usted puede cambiar la compensación de la temperatura en aumentos de 5 °F hasta +/- 35 °F. El horno debe colocarse en OFF (Apagado) para programar un valor de compensación.

Para modificar la compensación de temperatura del horno:

1. Presione FAST PREHEAT (PRECALENTAR RÁPIDO) y “+” simultáneamente, y manténgalos presionados durante 3 segundos para seleccionar el horno superior.
   Presione FAST PREHEAT (PRECALENTAR RÁPIDO) y “-” simultáneamente, y manténgalos presionados durante 3 segundos para seleccionar el horno inferior.
2. Use “+ ” y “- ” para programar el valor deseado.

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Consejos generales

Ubicación de moldes

Los resultados del horneado son mejores si los moldes se colocan en el centro del horno. Si hornea más de un molde por rack, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde. Al hornear cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, distribuya los moldes alternadamente en dos racks, de manera que no queden directamente uno arriba del otro.

Papel de aluminio

⚠ AVISO

No utilice papel de aluminio ni recubrimientos de protección para cubrir alguna parte del electrodoméstico, especialmente la base del horno. La instalación de estos recubrimientos puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Precalentar el horno

- Coloque los racks del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.
- Precaliente el horno al usar los modos (Max) Broil (Asar con calor directo [al máximo]), (Max) Convection Broil (Asar con calor directo por convección [al máximo]), Bake (Hornear), Convection Bake (Hornear por convección) y True Convection (Convección real).
- La función Preheat (Precalentar) no se usa para los modos Speed Convection (Convección rápida), Roast (Asar) y Convection Roast (Asar por convección).
- Precaliente el horno mientras prepara los ingredientes de la receta o los alimentos.
- Programar una temperatura más alta no acorta el tiempo de precalentamiento.
- Una vez que el horno está precalentado, coloque los alimentos lo más rápido posible para minimizar la pérdida de calor y la reducción de la temperatura del horno.
- Use la función Fast Preheat (Precalentar rápido) para acelerar el precalentamiento.

Recordatorios sobre el precalentamiento

Su horno cuenta con uno de los tiempos de precalentamiento más rápidos en el mercado utilizando un elemento para hornear oculto. El elemento inferior se encuentra oculto debajo de la parte inferior del horno. Es normal que el tiempo de precalentamiento sea diferente del de su horno anterior, que tenía un elemento expuesto en la parte inferior.

- Limpiar el horno es más fácil, debido a que no hay que limpiar alrededor de un serpentín que se encuentra en la parte inferior del horno. El elemento inferior oculto está protegido contra los residuos y de los derrames de alimentos. Limpiar los derrames de los excesos es fácil.
- El precalentamiento no es necesario para las carnes, las aves, los guisados y el modo Speed Convection (Convección rápida).
- El tiempo de precalentamiento será más prolongado si el suministro eléctrico de su hogar es inferior a 240 voltios.
- El aumento de la temperatura del horno requerirá un tiempo de precalentamiento más prolongado. Por ejemplo, el tiempo de precalentamiento para 425 °F es más prolongado que el tiempo de precalentamiento para 350 °F.

Al asar con calor directo, precalentar el horno durante 3 a 4 minutos. No precalentar durante más de 5 minutos.

Para obtener mejores resultados

- Use las recomendaciones de cocción como referencia.
- Cuando abra la puerta, ciérrela lo antes posible para evitar la reducción de temperatura.
- Use la luz interna del horno para ver los alimentos por la ventana del horno, en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Use la función Timer (Temporizador) para controlar los tiempos de cocción.

Moldes y fuentes para hornear

- Las fuentes para hornear de vidrio absorben el calor. Por lo tanto, reduzca la temperatura del horno 25 ºF al hornear en recipientes de vidrio.
- Use moldes que logren el dorado deseado. Para obtener masas tiernas, claras y doradas, use utensilios para hornear livianos anodizados o de metal brillante.
- Los moldes oscuros, ásperos u opacos (que no son antiadherentes o anodizados) absorben el calor y hacen que la masa quede más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan reducir la temperatura 25 ºF al usar este tipo de molde. Siga las recomendaciones de los fabricantes.
- Las placas para galletas o los utensilios para hornear con aislante pueden aumentar el tiempo de cocción.
- No coloque fuentes para asar ni otros objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No deje la asadera vacía en el horno durante la cocción, dado que podría modificar el rendimiento de la cocción. Guarde la asadera fuera del horno.

Hornear a altas altitudes

Al cocinar a altas altitudes, las recetas y los tiempos de cocción varían.

Para obtener información precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Es posible que deba pagar un costo por las guías. Especifique qué guía de preparación de alimentos a altas altitudes desea: información general, pasteles, galletas, panes, etc.

Condensación

Es normal que se evapore cierto grado de humedad de los alimentos durante el proceso de cocción. La cantidad depende del contenido de humedad de los alimentos. La humedad puede condensarse en cualquier superficie más fría que el interior del horno, como el panel de control.

Hornear (Bake)

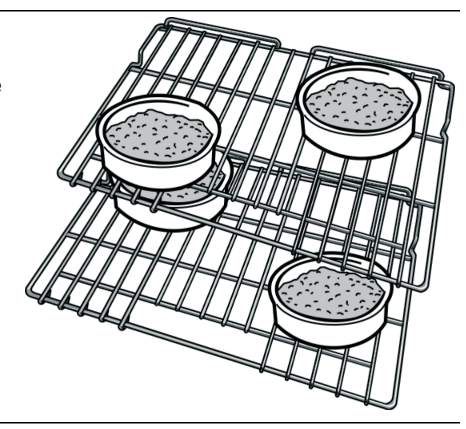
El modo Bake (Hornear) implica cocinar con aire seco y caliente. Tanto el elemento superior como inferior funcionan en ciclos para mantener la temperatura del horno.

El modo Bake (Hornear) puede utilizarse para preparar una variedad de alimentos, desde pastelería hasta guisados. Consulte la temperatura del horno y el tiempo de horneado en las indicaciones de la receta o del envase.

Consejos

- Precaliente el horno si la receta lo recomienda.
- El tiempo de horneado dependerá del tamaño, la forma y el acabado de los utensilios para hornear. En los moldes de metal oscuro o con recubrimientos antiadherentes, los alimentos se cocinan más rápido y se doran más. Los utensilios para hornear con aislante alargan el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos en un rack individual con un espacio de 1 a 1½ pulg., como mínimo, entre los moldes o las fuentes y las paredes del horno.
- Elimine la pérdida de temperatura del horno controlando periódicamente el grado de cocción de los alimentos a través de la ventana, en lugar de abrir la puerta.
- Si se necesitan múltiples racks, use 2 racks como máximo. Para pasteles, use las posiciones de rack 2 y 5; para galletas, usar las posiciones de rack 1 y 4. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (consulte el gráfico que figura a continuación). Para obtener más información, consulte “Ubicación de moldes” en la sección “Consejos generales”. También se puede usar un modo por convección.

Distribución alternada de los moldes en modo Bake (Hornear) para electrodomésticos de 30 pulg.



Hornear por convección (Convection Bake - algunos modelos)

El modo Convection Bake (Hornear por convección) es similar al modo Bake (Hornear). El calor proviene de los elementos de calentamiento superior e inferior. La principal diferencia en el horneado por convección es que el calor circula por todo el electrodoméstico gracias al ventilador de convección.

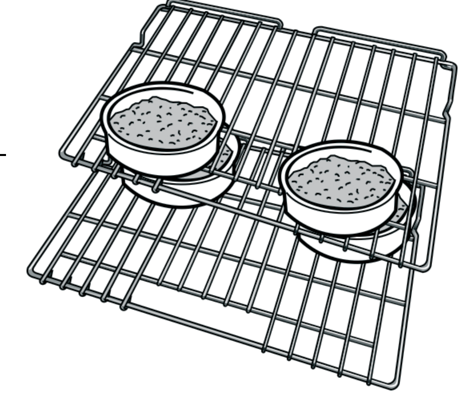
El modo Convection Bake (Hornear por convección) es ideal para pasteles, barras de galletas y panes para aprovechar el calor del fondo y obtener una mejor masa en los alimentos horneados. Los beneficios del modo Convection Bake (Hornear por convección) incluyen:

- Pequeña disminución del tiempo de cocción.
- Mayor volumen (los productos con levadura se elevan más).

Consejos

- Reduzca 25 ºF de la temperatura indicada en la receta. Consulte el cuadro al final del manual.
- Coloque los alimentos en moldes que no sean profundos, sin tapa, como placas para galletas sin laterales.
- Si hornea más de un molde sobre un rack, deje un espacio libre de, como mínimo, 1 a 1½ pulg. alrededor del molde.
- Para pasteles, use las posiciones de rack 2 y 5. Distribuya los moldes alternadamente, de manera que no queden directamente uno arriba del otro (consultar los siguientes gráficos).

Distribución alternada de los moldes en modo Convection Bake (Hornear por convección) para electrodomésticos de 30 pulg.



Convección real (True Convection) 

El modo True Convection (Convección real) cocina con calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

El modo True Convection (Convección real) es ideal para cocinar porciones individuales de alimentos, como galletas y bizcochos. También sirve para cocinar con varios racks (2 ó 3) al mismo tiempo. Se pueden hornear galletas en 6 racks en forma simultánea. En este caso, el tiempo de horneado aumenta ligeramente. Los beneficios del modo True Convection (Convección real) incluyen:

- Dorado parejo.
- Ahorro de tiempo al poder usar varios racks a la vez.

Consejos

- Reduzca 25 ºF de la temperatura indicada en la receta. Consulte el cuadro al final del manual.
- Coloque los alimentos en recipientes bajos, sin tapa, como placas para galletas, sin laterales.
- Si hornea más de un molde por rack, deje como mínimo de 1" a 1 ½" de espacio libre alrededor del molde.

Asar (Roast)

El modo Roast (Asar) usa los elementos superior e inferior para mantener la temperatura del horno. En este modo, el elemento superior genera calor más intenso que el elemento inferior. Esto logra un dorado mayor del exterior, mientras que el interior queda bien húmedo.

El modo Roast (Asar) es ideal para cortes de carne o de ave grandes.

Consejos

- Use una asadera alta o cubra la fuente con una tapa o papel de aluminio.
- Agregue líquidos, como agua, jugo, vino, caldo o aderezo líquido, para saborizar y humedecer.
- En este modo, se pueden usar bolsas para asar.
- Al asar un pollo o un pavo entero, coloque las alas hacia atrás y ate las patas holgadamente con hilo de cocina.

Asar por convección (Convection Roast)

El modo Convection Roast (Asar por convección) utiliza el calor de los elementos superiores e inferiores, así como también el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Convection Roast (Asar por convección) es adecuado para preparar cortes de carne y de ave tiernos

The benefits of Convection Roast mode include:

- La cocción es un 25% más rápida que en los modos que no son por convección.
- Se obtiene un buen dorado.

Consejos

- Use la misma temperatura que indica la receta.
- Controle el grado de cocción poco después de haber comenzado a cocinar, dado que el tiempo de asado puede disminuir.
- No cubra la carne ni use bolsas para cocinar.
- Use la asadera y la parrilla provistas con el horno para asar alimentos. También se puede usar un recipiente que no sea profundo, sin cubrirlo.
- Use un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.
- Si la carne está dorada como usted quiere, pero aún no está cocida, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio sobre la carne para que no se dore excesivamente.
- Deje la carne cubierta con papel de aluminio entre 10 y 15 minutos después de retirarla del horno.
- Consulte las posiciones de rack recomendadas en el cuadro.

Asar con calor directo/Asar con calor directo al máximo

El modo Broil (Asar con calor directo) usa el calor intenso irradiado del elemento superior.

El modo Max Broil (Asar con calor directo al máximo) usa un elemento para asar con calor directo más grande, que le permite asar más alimentos a la vez. Para obtener más información, consulte “Cocción al máximo” en la sección “Funciones básicas”.

El modo Broil (Asar con calor directo) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado tiernos y delgados (1 pulg. o menos). También puede usarse para dorar panes y estofados. Siempre use el modo Broil (Asar con calor directo) con la puerta cerrada.

Para usar la asadera y la parrilla:

- Para el modo Broil (Asar con calor directo) normal: los alimentos deben colocarse en el centro de la asadera y parrilla.
- Para el modo Max Broil (Asar con calor directo al máximo): los alimentos deben distribuirse por toda la asadera y parrilla.

Los beneficios de asar con calor directo incluyen:

- Cocción rápida y eficiente.
- Cocción sin agregar grasas ni líquidos.

Consejos

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener, al menos, 3/4 pulg. de grosor.
- Pincele el pescado y la carne de ave con mantequilla o aceite para que no se peguen.
- Use la asadera y la parrilla que se proporcionan con el horno.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie de cocción, a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado.
- Al dorar la parte superior de los guisados, use solamente fuentes de metal o de cerámica de vidrio, como Corningware®.

Asar con calor directo por convección normal/Asar con calor directo por convección al máximo

El modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es similar al modo Broil (Asar con calor directo). Combina el calor intenso del elemento superior con el calor que hace circular el ventilador de convección.

El modo Max Convection Broil (Asar con calor directo por convección al máximo) usa un elemento para asar con calor directo más grande, que le permite asar más alimentos a la vez.

El modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) es ideal para cocinar cortes de carne, ave y pescado gruesos y tiernos. No se recomienda usar el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) para dorar panes, guisados ni otros alimentos. Siempre use el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) con la puerta cerrada.

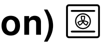
Además de los beneficios de asar los alimentos con calor directo del modo estándar, asar con calor directo por convección es más rápido.

Para usar la asadera:

- Para el modo Convection Broil (Asar con calor directo por convección) normal: los alimentos deben colocarse en el centro de la asadera y parrilla.
- Para el modo Max Convection Broil (Asar con calor directo por convección al máximo): los alimentos deben distribuirse por toda la asadera y parrilla.

Consejos

- Precaliente el horno entre 3 y 4 minutos. No precaliente durante más de 5 minutos.
- Los bistecs y las chuletas deben tener, al menos, 1½“ de grosor.
- Use la asadera y la parrilla incluidas con su horno.
- No cubra la parrilla para asar con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie de cocción, a fin de evitar el humo y las salpicaduras.
- Dé vuelta las carnes una vez durante el tiempo de cocción recomendado.

Convección rápida (Speed Convection) 

El modo Speed Convection (Convección rápida) utiliza todos los elementos de calentamiento, además del ventilador de convección para distribuir el calor en toda la cavidad del horno en forma pareja. La principal diferencia entre el modo de convección rápida y los demás modos de convección es que no requiere precalentamiento.

El modo Speed Convection (Convección rápida) es ideal para alimentosde preparación rápida congelados, como bastoncitos de pescado onuggets de pollo. Los

beneficios del modo Speed Convection (Convecciónrápida) incluyen:

- Disminución del tiempo de cocción, dado que no es necesario precalentar el horno.
- Alimentos congelados crujientes y dorados en forma pareja.

Consejos

- Comience a cocinar todos los productos de preparación rápida congelados en el horno frío, sin precalentar. Los alimentos estarán listos en el tiempo de cocción indicado en el envase.
- Siga las instrucciones del envase respecto del tiempo y la temperatura.
- No es necesario dar vuelta los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción recomendado.
- Los alimentos congelados que se venden en recipientes de plástico para microondas no deben usarse en este modo.
- Cocine los alimentos en la posición de rack 3, a menos que el fabricante del producto indique lo contrario.
- Distribuya los alimentos en el recipiente en forma pareja.
- Para hornos dobles, solamente una cavidad está disponible al usar el modo Speed Convection (Convección rápida).

Calentar (Warm)

En el modo Warm (Calentar), los elementos superior e inferior mantienen una temperatura baja en la cavidad del horno para mantener los alimentos a la temperatura ideal para servirlos.

- Use el modo Warm (Calentar) para mantener los alimentos cocinados calientes hasta el momento de servirlos.
- Las temperaturas del modo Warm (Calentar) son de 140 °F-220 °F (66 °C - 107 °C).
- La temperatura predeterminada en el modo Warm (Calentar) es 170 ºF.
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel de aluminio.

⚠ ATENCION

Observe estas indicaciones cuando usa el modo de Calentar:

- No use el modo Warm (Calentar) para calentar alimentos fríos.
- Asegúrese de mantener la temperatura adecuada de los alimentos. El Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda mantener los alimentos calientes a una temperatura de 140 °F (60 °C) o más.
- NO caliente alimentos durante más de una hora.

Elevar (Proof - algunos modelos)

En la función Proof (Elevar), el horno usa los elementos superior e inferior para mantener una temperatura baja y así elevar el pan u otras masas con levadura

- Elevar significa que la masa con levadura aumenta de volumen.
- El rango de temperaturas del modo Proof (Elevar) es de 85 ºF a 110 ºF. (29 °C a 43 °C).
- La temperatura predeterminada en el modo Proof (Elevar) es 100 ºF (38 °C).
- Cubra el bol o recipiente holgadamente y use cualquier rack en el que quepa un recipiente de ese tamaño.
- Mantenga cerrada la puerta y use la luz del horno para controlar cómo va aumentado de volumen la masa.

Deshidratar (Dehydrate)

El modo Dehydrate (Deshidratar) seca los alimentos con el calor de un tercer elemento que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. El calor circula por todo el horno mediante el ventilador de convección.

Use el modo Dehydrate (Deshidratar) para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y hierbas. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100 °F - 160 °F; 38 °C - 71 °C) y a la vez circula el aire caliente para eliminar la humedad lentamente. El horno se mantiene encendido durante 48 horas antes de apagarse automáticamente.

Consejos

- Seque la mayoría de las frutas y verduras a 140 °F (60 °C). Seque hierbas a 100 °F (38 °C) (consulte los ejemplos en el Cuadro para el modo Dehydrate [Deshidratar]).
- Los tiempos de secado varían según la humedad y el contenido de azúcar de los alimentos, el tamaño de las porciones, la cantidad que se desea secar y la humedad del aire. Controle los alimentos cuando haya transcurrido el tiempo de secado mínimo.
- Se pueden usar varios racks de secado (no están incluidos) simultáneamente.
- Trate las frutas con antioxidantes para que no se decoloren.
- Para obtener más información, consulte un libro de conservación de alimentos, en la Oficina de Extensión Cooperativa (Cooperative Extension Office) del condado o en una biblioteca.

Cuadro para el modo Dehydrate

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aprox. (h)	Prueba de grando de cocción
Frutas			
Manzanas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11-15	Ligeramente flexibles.
Bananas	Remojadas en un ¼ de taza de jugo de limón y 2 tazas de agua, rodajas de ¼".	11-15	Ligeramente flexibles.
Cerezas	Lávelas y séquelas con una toalla. Retire los huesos de las cerezas frescas.	10-15	Flexibles, coriáceas y gomosas.
Cáscaras de naranja	La parte anaranjada de la piel de la naranja pelada en una capa fina.	2-4	Secas y frágiles.
Gajos de naranja	Rodajas de naranja de ¼".	12-16	Las pieles son secas y frágiles, las frutas son ligeramente húmedas.
Anillos de piña			
• enlatados	Secadas con toalla.	9-13	Blandos y flexibles.
• frescos	Secadas con toalla.	8-12	Blandos y flexibles.
Frambuesas	Lávelas y séquelas con una toalla. Rodajas de ½" de grosor, la piel (parte externa) debe ir hacia abajo en el rack.	12-17	Secas y frágiles.
Verduras			
Pimientos	Lávelas y séquelas con una toalla. Retire la membrana de los pimientos, córtelos en trozos gruesos de aproximadamente 1".	15-17	Coriáceas, sin humedad interna.
Hongos	Lávelos y séquelos con una toalla. Corte el extremo del cabo. Córtelos en rodajas de ⅛".	7-12	Duros y coriáceos, secos.
Tomates	Lávelos y séquelos con una toalla. Córtelos en rodajas finas de ⅛" de grosor, déjelos que drenen bien toda el agua.	15-20	Secos, color rojo ladrillo.
Hierbas			
Orégano, salvia, perejil, tomillo, hinojo	Enjuáguelas y séquelas con una toalla de papel.	Séquelas a 100 °F entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.
Albahaca	Use hojas de albahaca de 3 a 4 pulgadas de la parte superior de la planta. Rocíelas con agua, sacúdalas para eliminar la humedad y dele golpecitos hasta que se sequen.	Séquelas a 100 °F entre 4 y 6 horas.	Crujientes y frágiles.

Espetón

El modo Rotisserie (Espetón) usa el calor irradiado del elemento superior. Los alimentos giran lentamente en una brocheta que se encuentra en el centro del horno. En consecuencia, los alimentos reciben la misma distribución de calor en todos sus lados.

El modo Rotisserie (Espetón) es ideal para cocinar trozos de carne grandes (por ejemplo, una pieza de carne de res asada, un pavo o un pollo).

Los beneficios del modo Rotisserie (Espetón) incluyen:

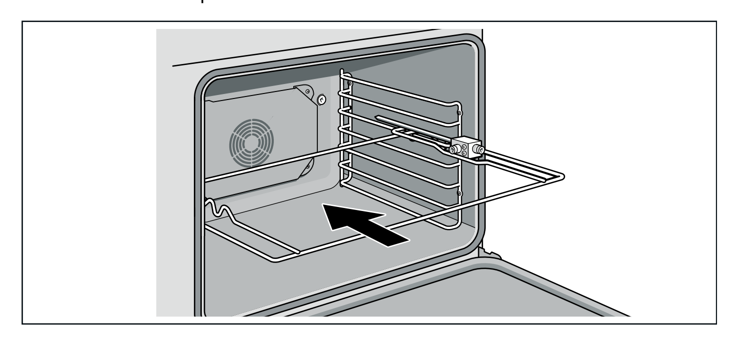
- El sabor y los jugos quedan en el interior.
- Cocción sin agregar grasas ni líquidos.

Consejos:

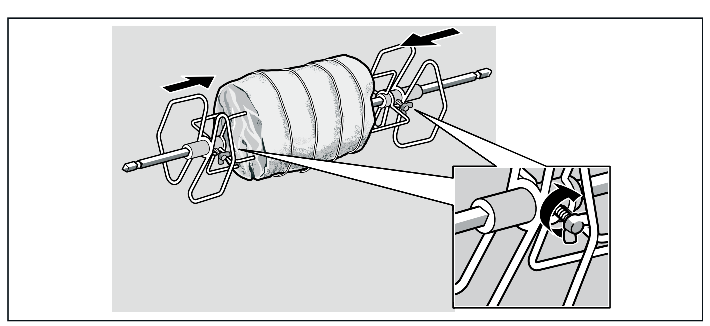
- el peso máximo permitido para el espetón es 12 lb.
- Use un termómetro para carne para medir la temperatura interna de la carne.
- La temperatura del horno permitida es de 350 - 550 °F (177 - 288 °C)

Cómo colocar el espetón

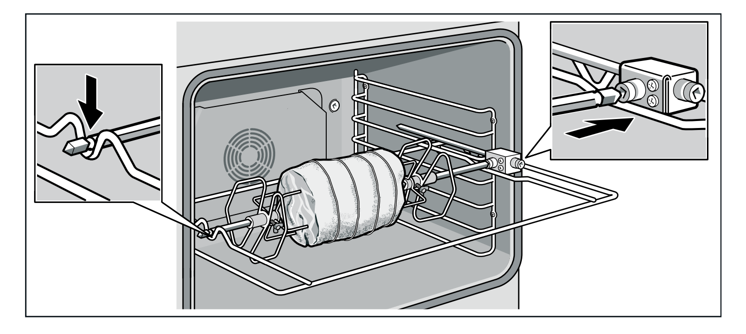
1. Introduzca el rack del espetón hasta la mitad del horno en la posición de rack 4.



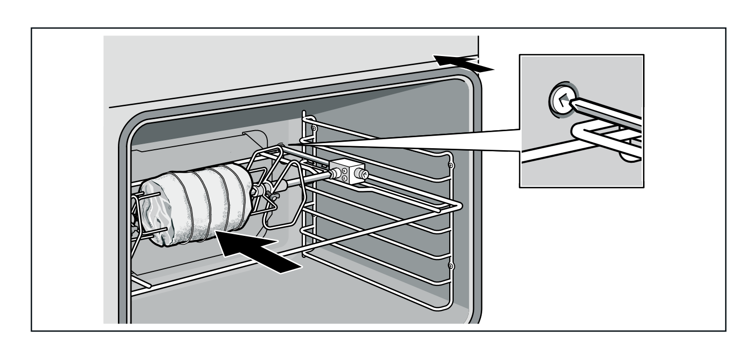
2. Deslice el pincho izquierdo en la brocheta y ajuste el tornillo.
3. Deslice la carne/el ave que desea asar en la brocheta.
4. Deslice el pincho derecho en la brocheta y ajuste el tornillo.
5. Verifique que los alimentos estén equilibrados en la brocheta haciéndola girar en las palmas de las manos. Los alimentos que no tienen un equilibrio parejo no se cocinarán en forma pareja.



6. Coloque la brocheta del espetón en el rack.



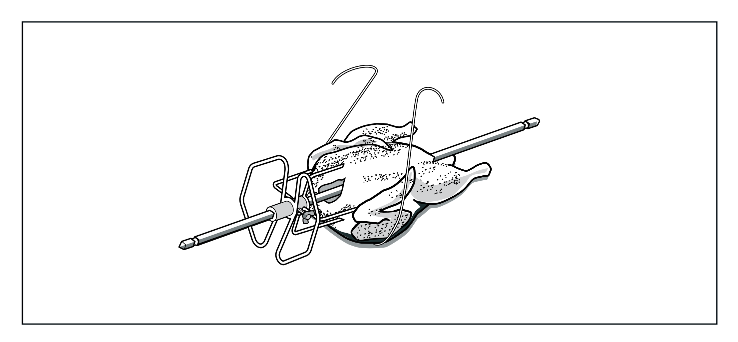
7. Coloque el rack del espetón en el horno e introduzca el eje en la abertura de la pared trasera del horno.
8. Si es necesario, gire la brocheta del espetón ligeramente para que el eje entre perfectamente en la abertura.



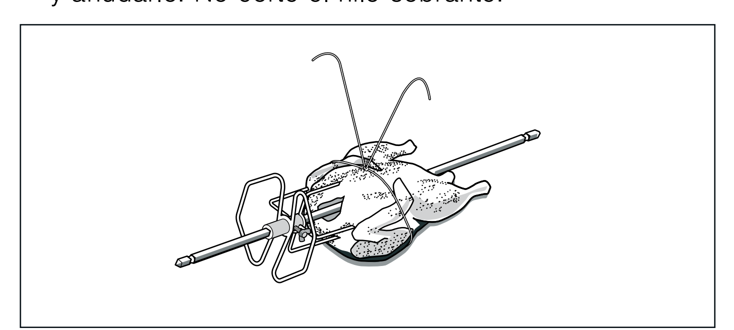
9. Introduzca el rack plano en la posición 0 e introduzca la asadera para recoger el goteo.

Cómo atar carne de ave para el espetón

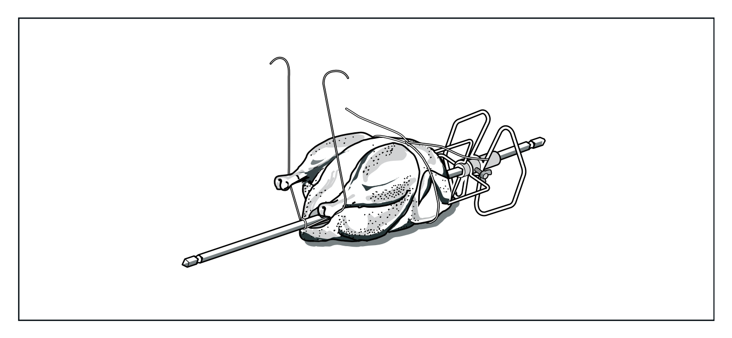
1. Deslice uno de los pinchos de la brocheta con los dientes apuntando hacia la punta de la brocheta. Ajuste ligeramente el tornillo para evitar que se deslice.
2. Introduzca la brocheta atravesando el ave y asegure con el pincho.
3. Corte 24 pulg. de hilo de cocina y colóquelo debajo del ave, con la pechuga hacia arriba, dejando la misma cantidad de hilo de cada lado.



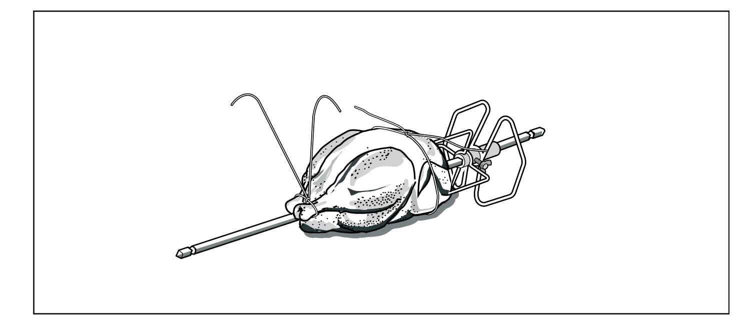
4. Coloque cada extremo del hilo alrededor de cada ala; tome la punta de cada ala al juntar el hilo y al ajustarlo y anudarlo. No corte el hilo sobrante.



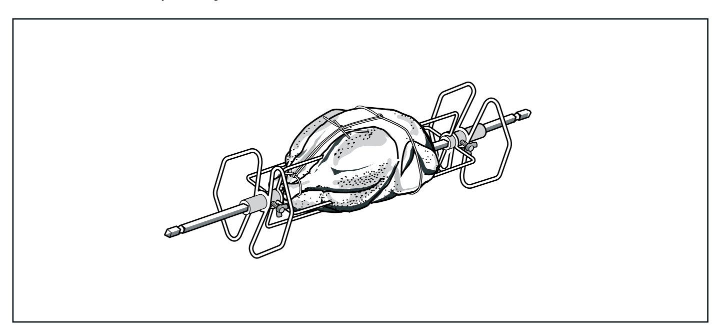
5. Corte otras 24 pulg. de hilo y colóquelo debajo de la parte inferior. Colóquelo alrededor de la cola y después alrededor de la brocheta. Ajuste bien.



6. Lleve las patas hacia adelante; crúcelas en la parte superior de la brocheta, coloque el hilo alrededor y ate un nudo bien fuerte.



7. Una el hilo que sostiene las patas con el hilo que sostiene las alas; luego átelos. Agregue el otro pincho y empuje los dientes en los huesos de las patas para asegurar.
8. Verifique que el ave esté equilibrada haciendo girar la brocheta en la palmas de las manos. El ave no debe girar ni estar suelta de ningún modo. En caso contrario, debe volver a atarla. El ave no se cocinará en forma pareja si se mueve en la brocheta.



Cuadro para el modo Rotisserie (Espetón)

Alimento	Peso (lb)	Temp. (°F)	Tiempo (min por lb)	Temp. interna (°F)
Carne de res				
Ojo de bife asado				
• A punto	3.0 a 5.5	400 °F	17 a 23	145
• Término medio	3.0 a 5.5	400 °F	18 a 27	160
Ojo de bife, con hueso				
• A punto	3.0 a 5.5	400 °F	17 a 22	145
• Término medio	3.0 a 5.5	400 °F	18 a 24	160
Cerdo				
Filete asado, deshuesado	1.5 a 4.0	400 °F	20 a 26	160
Carne de ave				
Pollo entero	4.0 a 8.0	450 °F	12 a 17	180
Pavo entero	10.0 a 12.0	400 °F	10 a 12	180
Pechuga de pavo	4.0 a 6.0	400 °F	16 a 19	170
4 Gallinas de Cornualles	1.5 cada una	450 °F	60 a 70 min en total	180
Cordero				
Pata, deshuesada				
• Término medio	4.0 a 5.0	400 °F	20 a 23	160
• Bien cocido	4.0 a 5.0	400 °F	27 a 29	170

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Autolimpieza

⚠ AVISO

AL UTILIZAR LA PROGRAMACIÓN DEL PROCESO DE AUTOLIMPIEZA

- En la eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza, se pueden crear pequeñas cantidades de monóxido de carbono, y el aislamiento de fibra de vidrio podría despedir cantidades muy pequeñas de formaldehído durante los primeros ciclos de limpieza. Para minimizar la exposición a estas sustancias, permita una buena ventilación con una ventana abierta, o utilice un ventilador o una campana de ventilación.
- No bloquee la(s) ventilación (ventilaciones) del horno durante el ciclo de autolimpieza. Siempre haga funcionar la unidad según las instrucciones de este manual.
- Al realizar el proceso de autolimpieza, confirme que la puerta esté trabada y que no se abrirá. Si la puerta no se traba, no ponga en funcionamiento el modo Self-Clean (Autolimpieza). Comuníquese con el servicio técnico.

Durante el modo Self-Clean (Autolimpieza), el horno se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos se queman a esta temperatura.

⚠ ATENCION

EVITE EL RIESGO DE DAÑOS

- Limpie los excedentes de derrames antes de comenzar el proceso de autolimpieza del horno.
- No limpie las piezas ni los accesorios en el horno autolimpiante.

Para programar el modo Self-Clean (Autolimpieza):

1. Gire el dial de modo de calentamiento a “CLEAN” (LIMPIAR).
2. Gire el dial de temperatura a “CLEAN” (LIMPIAR).
3. Programe el tiempo de limpieza (de 1:30 a 2:30 horas) con los botones “+” y “-”.

   El proceso de autolimpieza comienza al cabo de unos segundos, y el horno queda trabado. El horno solo puede volver a abrirse una vez que se haya enfriado.

   Para cancelar la función Self-Clean (Autolimpieza), gire el dial de modo de calentamiento a la posición “OFF” (APAGADO).

   La mejor manera de limpiar el resto de la ceniza del horno es con un paño húmedo.

Consejos:

- En los modelos de hornos dobles, el proceso de autolimpieza sólo está disponible para un horno por vez, y el otro horno debe estar apagado.
- No se puede encender la luz del horno durante el proceso de autolimpieza.
- El esmalte especial, resistente al calor, y los componentes pulidos del horno se pueden decolorar con el transcurso del tiempo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. Bajo ninguna circunstancia debe intentar tratar la decoloración con esponjillas o limpiadores abrasivos.

Evite usar estos limpiadores

No use limpiadores para hornos comerciales como Easy Off®. Pueden dañar el acabado o las piezas del horno.

Ninguna usar esponjillas o limpiadores abrasivos.

Guía de limpieza

Pieza	Recomendaciones
Asadera y parrilla	Lávelas con agua jabonosa caliente. Enjuague bien y séquelas, o frótelas suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie la asadera ni la parrilla en el horno autolimpiante.
Espetón	Lávelo con agua jabonosa. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. Deje los pinchos y la brocheta en agua jabonosa tibia durante una hora como máximo. Los residuos de alimentos ahora se podrán remover fácilmente. NO limpie las piezas del espetón en el horno autolimpiante.
Rack plano	Lávelo con agua jabonosa. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. NO limpie el rack en el horno autolimpiante. Si los racks planos se limpian en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brilloso y quizás se traben al deslizarlos. Si esto ocurre, se deben pasar una pequeña cantidad de aceite vegetal por los bordes del rack. Luego, limpie el exceso.

Pieza	Recomendaciones
Rack telescópico	Lávelo con agua jabonosa. Enjuague bien y séquelo, o frótelo suavemente con una esponjilla con polvo o jabón de limpieza según las indicaciones. Evite poner polvo de limpieza en las guías telescópicas. Es posible que sea necesario volver a lubricarlas. Solo use lubricantes aptos para alimentos, para uso a altas temperaturas, para volver a lubricar las guías. NO limpie el rack en el horno autolimpiante.
Empaque de fibra de vidrio	NO LIMPIE EL EMPAQUE.
Vidrio	Lávelo con jabón y agua o un limpiador para vidrios. Use Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies pintadas	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® en una esponja limpia o toalla de papel y limpie. Evite usar agentes de limpieza en polvo, esponjas de lana de acero y limpiadores para hornos.
Superficies de porcelana	Limpie inmediatamente los derrames ácidos como jugos de fruta, leche y tomates con un paño seco. No use una esponja ni un paño húmedo en la porcelana caliente. Cuando se haya enfriado, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® en una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para limpiar las manchas difíciles, use una esponja con jabón. Es normal que se formen líneas finas en la porcelana con el transcurso del tiempo debido a la exposición al calor y a los residuos de alimentos.
Superficies de acero inoxidable	Siempre limpie o frote en la misma dirección de la veta. Limpie con una esponja jabonosa; luego, enjuague y seque o rocíe Fantastik® o Formula 409® en una toalla de papel y limpie. Proteja y pula las superficies con Stainless Steel Magic® y un paño suave. Remueva las manchas de agua con un paño humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración por el calor.
Superficies de plástico y controles	Cuando se hayan enfriado, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Sonda	Límpiela con agua jabonosa. No la sumerja. No la lave en el lavavajillas.
Áreas impresas (letras y números)	No use limpiadores abrasivos ni solventes a base de petróleo.

Mantenimiento

Reemplazar la luz del horno

⚠ ATENCION

AL REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO:

- Asegúrese de que el electrodoméstico y las luces se hayan enfriado y de que la alimentación eléctrica al electrodoméstico esté apagada antes de cambiar el (los) foco(s). No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- Las lentes deben estar en su lugar al usar el electrodoméstico.
- Las lentes sirven para proteger el foco contra roturas.
- Las lentes son de vidrio. Manipúlela con cuidado para que no se rompa. El vidrio roto puede causar una lesión.
- El portalámparas tiene corriente cuando la puerta está abierta.

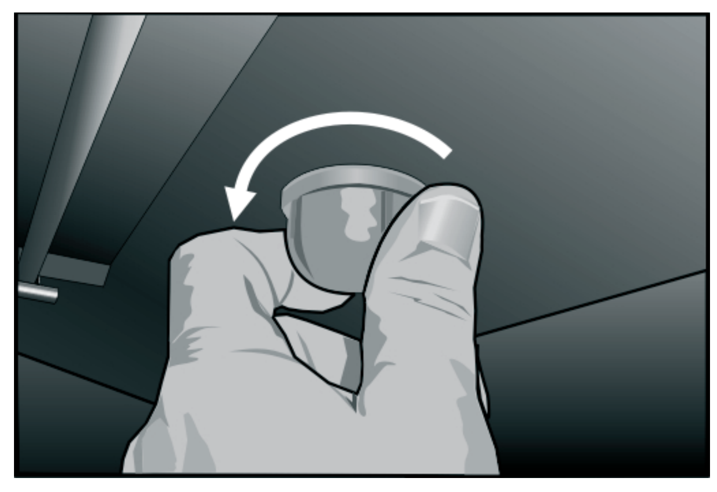
Use únicamente focos halógenos, de 120 voltios, 25 vatios, base G9. Estos focos pueden adquirirse en las tiendas minoristas.

Use un paño seco y limpio para manipular los focos halógenos. Esto aumentará la vida útil del foco.

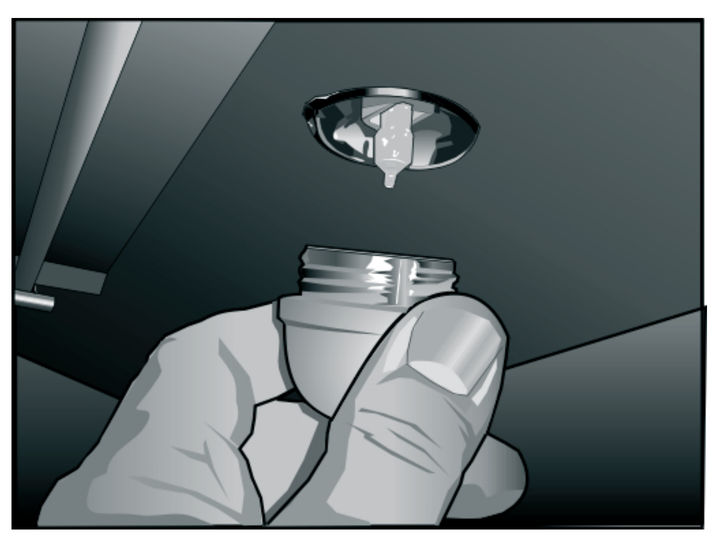
Indicio: Para algunos usuarios, es posible que sea útil retirar la puerta del horno para facilitar el acceso y la visibilidad. Consulte la siguiente sección: “Cómo retirar la puerta del horno”.

Para reemplazar el foco halógeno del techo del horno:

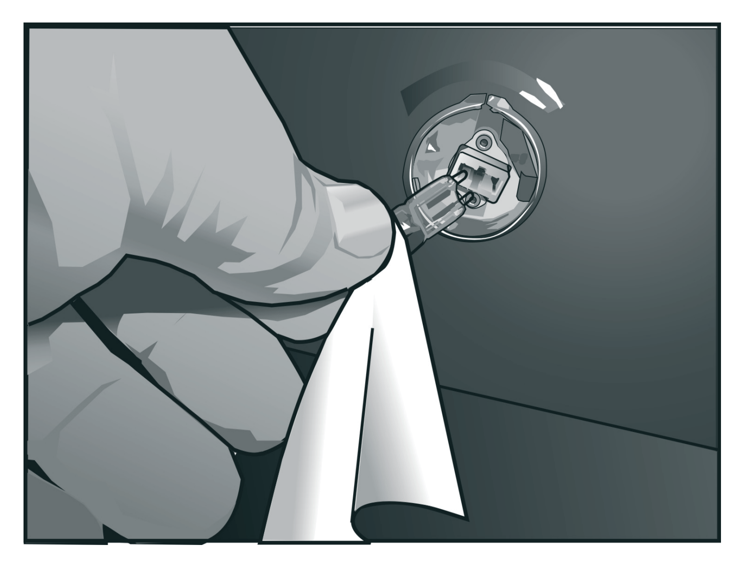
1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire los racks del horno, si es necesario, para facilitar el acceso a la carcasa del foco.
3. Retire la cubierta de vidrio desatornillándola.



4. El foco halógeno se encuentra en el accesorio de iluminación.

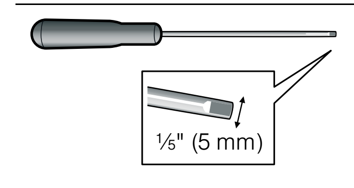
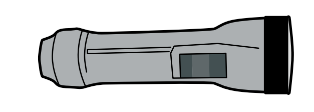


5. Retire el foco halógeno jalándolo hacia afuera de la toma de corriente de 2 pines. Jale hacia abajo y hacia afuera con firmeza.
6. Reemplace el foco halógeno por uno nuevo. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio. Presione los 2 pines del foco en los orificios de la toma de corriente hasta que el foco encaje firmemente.

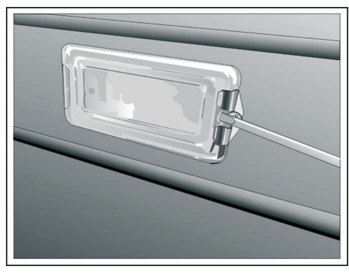
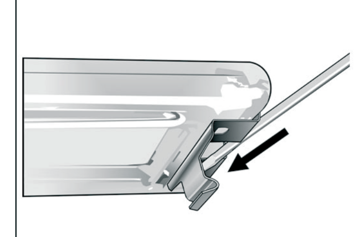


7. Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
8. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

Para reemplazar el foco halógeno de la pared del horno:

Herramientas requeridas:	
 	Destornillador angosto de hoja plana (el ancho de la punta de la hoja debe ser de 1/5 pulg. [5 mm] o menos para entrar en la ranura).
	Linterna (para ver los orificios de la toma de corriente, a fin de enchufar las clavijas del foco).

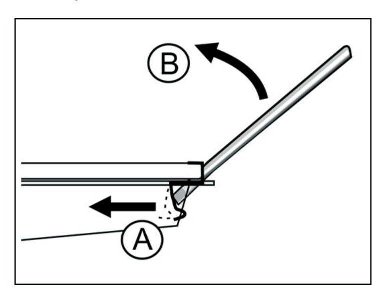
1. Desactive la alimentación eléctrica del horno en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).
2. Retire los racks del horno, si es necesario, para facilitar el acceso a la carcasa del foco.
3. Opcional: retire la puerta del horno para facilitar el acceso y la visibilidad.
4. Introduzca la punta de un destornillador angosto de hoja plana entre los ganchos de metal a un ángulo de, aproximadamente, 40°. La hoja del destornillador debe poder pasar entre los ganchos de metal, a fin de alcanzar la sujeción interna.

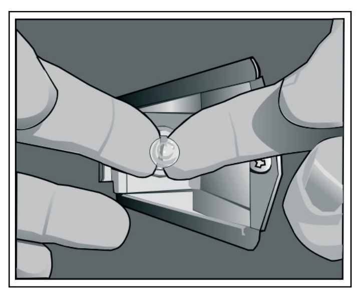
5. (A) Empuje la hoja del destornillador hacia adentro para desenganchar la sujeción de la ranura en la carcasa para la luz.

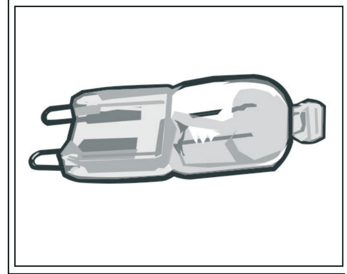
   Sostenga la cubierta de la lente de vidrio, a fin de evitar que se caiga.

6. (B) Saque la lente suavemente alejando el mango del destornillador de la pared del horno. La lente debe separarse con facilidad. No intente forzarla.



7. Jale el foco halógeno de su portalámparas. Es difícil tomar el foco utilizando una mano. Utilice ambos dedos índices para apretar detrás de la parte redonda del foco y, luego, jale el foco hacia afuera utilizando ambas manos.

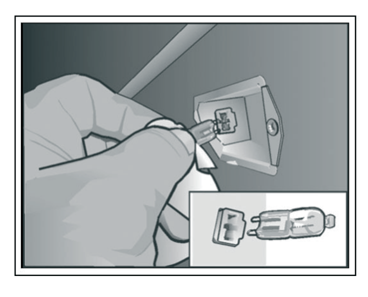


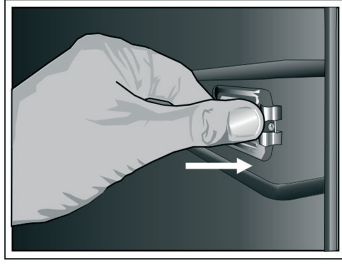


8. Reemplace el foco halógeno. Tome el foco nuevo con un paño seco y limpio. Alinee las clavijas del foco con los orificios de la toma de corriente y presione en su lugar.

   Si los dedos entran en contacto directo con el foco, puede causarse una falla temprana del foco.

9. Coloque la cubierta de vidrio nuevamente introduciéndola en el gancho de montaje y presionando el extremo más cercano a usted hacia la carcasa, hasta que se trabe.





10. Vuelva a activar la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación eléctrica principal (caja de fusibles o disyuntores).

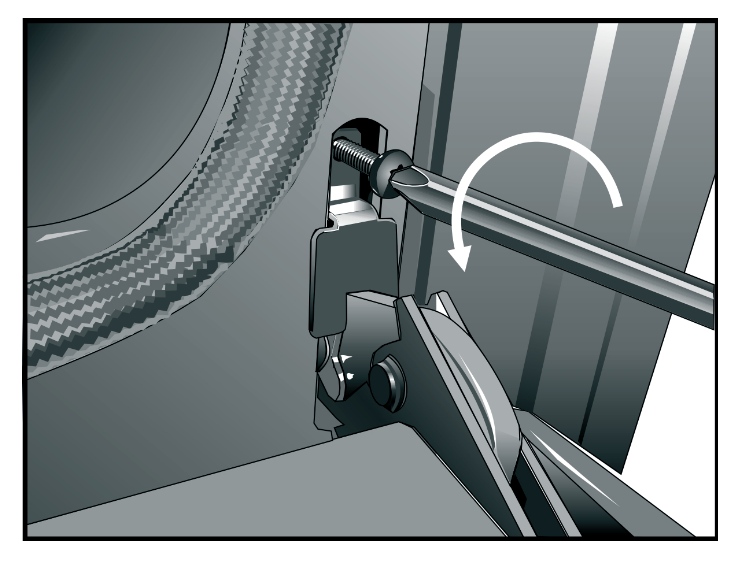
Retirar la puerta del horno

⚠ ATENCION

- Asegúrese de que el horno esté frío y de que la alimentación eléctrica esté desactivada antes de retirar la puerta. No hacerlo puede ocasionar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y sus piezas son frágiles. Use las dos manos para retirar la puerta del horno. El frente de la puerta incluye componentes de vidrio. Manipúlela con cuidado para evitar que se rompan.
- Tome la puerta del horno solamente por los costados. No la tome de la manija, porque puede deslizarse de la mano y causar daños o lesiones.
- No tomar la puerta del horno con firmeza y correctamente podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones cuando se cierra la bisagra, asegúrese de que ambas palancas de bloqueo estén firmemente en su lugar antes de retirar la puerta. Tampoco abra ni cierre la puerta del horno forzándola: la bisagra puede dañarse y ocasionar lesiones.
- No apoye la puerta que retiró sobre objetos filosos o puntiagudos, dado que el vidrio podría romperse. Apoye la puerta sobre una superficie plana y lisa, de manera que la puerta no pueda caerse.

Para retirar la puerta del horno:

1. Lea el anterior aviso de precaución antes de comenzar el proceso para retirar la puerta del horno.
2. Consiga un lugar cercano para apoyar la puerta después de retirarla para que no se caiga ni puedan pisarla. Apoye la puerta en forma horizontal sobre una manta o una superficie acolchonada.
3. Abra la puerta del horno completamente hasta que quede paralela al piso. La puerta contiene resortes fuertes para ayudar a cerrarse. Es necesario colocar las trabas de los fiadores en su lugar para quitar la tensión sobre los resortes.
4. Para tener acceso a las trabas de los fiadores, retire la placa de bloqueo usando un destornillador con cabeza de estrella T20.

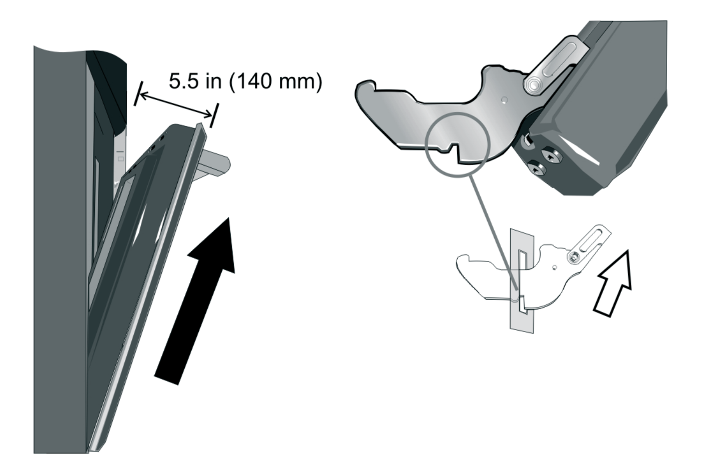


5. Después de retirar el tornillo, (A) levante la placa de bloqueo y, luego, gírela hacia afuera para retirarla. Repita la operación para la otra bisagra. Conserve las placas de bloqueo y los tornillos para la reinstalación.
6. Lleve las palancas de bloqueo hacia la puerta tanto como sea posible. (B) Es posible que sea útil usar la punta de un destornillador para jalar las palancas de bloqueo hacia afuera. (C) Asegúrese de que ambas palancas de bloqueo se encuentren en la posición de bloqueo, empujadas completamente hacia la puerta.
7. Con los fiadores en su lugar según se indica, cierre la puerta del horno con cuidado hasta que la parte delantera de la puerta se encuentre, aproximadamente, a 5 1/2 pulgadas (140 mm) del panel de control.
8. Tome la puerta firmemente usando ambas manos. La puerta pesa más de 30 libras.

9 ATENCION

Para evitar daños, evite que la puerta golpee el panel de control mientras retira la puerta o la reemplaza.

9. **Levante la puerta y jálela hacia afuera en un ángulo ascendente, según se muestra en la siguiente ilustración.** La muesca en la pata de la bisagra se desenganchará del marco de la puerta del horno. Con las patas de ambas bisagras de la puerta desenganchadas, levante la puerta para separarla de la unidad.



10. Con cuidado, mueva la puerta hacia un lugar seguro para protegerla de daños hasta que esté listo para reinstalarla.

Retirar la puerta del horno

Para volver a colocar la puerta del horno:

1. Sujete la puerta firmemente con las dos manos a un ángulo de 30° con respecto a la parte delantera de la unidad.
2. Dirija las bisagras de la puerta dentro de las ranuras de las bisagras en la carcasa de la unidad.
3. Deslice la puerta hacia el interior hasta que las ranuras de las bisagras enganchen la carcasa del horno. Consejo: es posible que necesite balancear la puerta levemente para encajarla correctamente.
4. Baje la puerta hacia la posición de apertura completa de 90°. Si la puerta no baja completamente a la posición de 90°, las bisagras no están encajadas correctamente. La puerta debe estar derecha, no torcida.
5. Empuje los fiadores de bloqueo para que vuelvan a la posición de desbloqueo, hacia la cavidad del horno.
6. Reinstale las placas de bloqueo y los tornillos (consulte el proceso para retirar la puerta que se menciona anteriormente).
7. Cierre la puerta suavemente. Esta debe cerrarse completamente. Abra y cierre la puerta suavemente varias veces, para asegurarse de que esté instalada correctamente y firme en su lugar.

Servicio técnico

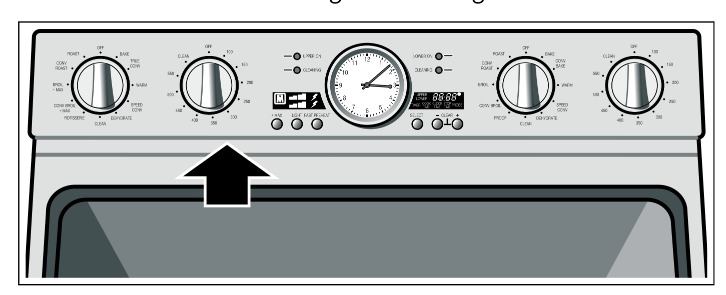
Cuadro de resolución de problemas

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
La puerta del horno está trabada y no se abre, ni siquiera después de que el horno se enfrió.	Apague el horno desde el disyuntor y espere cinco minutos. Vuelva a encender el disyuntor. El horno debería reiniciarse solo y funcionar.
El horno no calienta.	Controle la conexión del disyuntor o la caja de fusibles a su hogar. Asegúrese de que la alimentación eléctrica del horno sea adecuada. Asegúrese de que la temperatura del horno haya sido seleccionada.
El horno no cocina en forma pareja.	Consulte la posición de rack recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*".
Los resultados del horneado no son los esperados.	Consulte la posición de rack recomendada en los cuadros de cocción. Para obtener consejos y sugerencias, consulte la sección "*Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico*". Ajuste la calibración del horno si es necesario. Consulte "*Compensación de la temperatura del horno*" en la sección "*Valores del usuario*".
La cocción de los alimentos demora más de lo esperado.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en la sección "*Valores del usuario*".
Los alimentos están excesivamente cocinados.	El horno está cuidadosamente calibrado para lograr resultados precisos. Sin embargo, la temperatura se puede compensar si los alimentos salen, en reiteradas oportunidades, demasiado dorados o demasiado claros. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en la sección "*Valores del usuario*".
Los resultados del horneado por convección/convección real no son los esperados.	La temperatura del horno debe reducirse en forma manual a 25 °F. Consulte los cuadros de cocción y los consejos para obtener las posiciones de rack, los tiempos de cocción y la selección de moldes. Ajuste la calibración del horno si es necesario. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en la sección "*Valores del usuario*".
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja.	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea "*Compensación de la temperatura del horno*" en la sección "*Valores del usuario*".
La luz del horno no funciona correctamente.	Si el foco de la luz está suelto o defectuoso, vuelva a colocarlo o reemplácelo. No toque el foco con los dedos; puede hacerlo explotar.
La luz del horno no se apaga.	Verifique que no haya ninguna obstrucción en la puerta del horno. Verifique si la bisagra está doblada.
No se puede retirar la cubierta de la lente de la luz.	Es posible que se hayan acumulado residuos alrededor de la cubierta de la lente. Limpie el área de la cubierta de la lente con una toalla limpia seca antes de intentar retirar la cubierta de la lente.

Problema del horno	Causas posibles y soluciones sugeridas
El horno no está realizando correctamente el proceso de autolimpieza.	Deje enfriar el horno antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Siempre limpie los residuos sueltos o las salpicaduras abundantes antes de poner en funcionamiento el proceso de autolimpieza. Si el horno está muy sucio, programe el horno en el tiempo máximo de autolimpieza.
El reloj y el temporizador no están funcionando correctamente.	Asegúrese de que haya alimentación eléctrica del horno.
En la pantalla, aparecen una "E" y un número, y el control emite bips.	Este es un código de falla. Siga las instrucciones de la pantalla. Si sigue apareciendo el código o si no hay instrucciones en la pantalla, presione INFO para obtener más información (si corresponde) y para apagar el bip. Si el código sigue en la pantalla, tome nota del número de código de falla, apague el horno y llame a Servicio Técnico.
Cuando el horno es nuevo, emite un olor fuerte al encenderlo.	Esto es normal cuando el horno es nuevo y deja de ocurrir después de usarlo varias veces. Al ponerse en funcionamiento el ciclo de autolimpieza, se "quema" el olor más rápidamente.
El control no reacciona cuando se presiona un botón.	Verifique que el botón esté limpio. Toque el centro del botón digital. Use la parte plana del dedo.
El ventilador funciona en los modos que no utilizan convección.	En algunos modelos, el ventilador de convección funciona mientras el horno se está precalentando para el modo Bake. Esto es normal.
Sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno.	Es normal ver o sentir que sale vapor o aire caliente de la abertura de ventilación del horno. No bloquee la abertura de ventilación.
El ventilador de refrigeración funciona incluso con el horno apagado.	Esto es normal. El ventilador de refrigeración continúa funcionando, incluso después de que se haya colocado el horno en OFF, hasta que este se haya enfriado lo suficiente.
La puerta del horno se cierra más rápido/lento que lo normal.	Las bisagras de cierre suave de la puerta contienen un líquido de amortiguación que es afectado por la temperatura. Si el horno se encuentra en un ambiente frío, la puerta se cerrará más lento que en un ambiente más cálido. Un ambiente más cálido que lo normal, como al cocinar, puede hacer que la puerta se cierre un poco más rápido.

Placa de datos

La placa de datos muestra el modelo y el número de serie. Al solicitar servicio técnico, consulte la placa de datos del electrodoméstico. La ubicación de la placa de datos se muestra en la siguiente imagen.



Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para consultar a un representante de servicio técnico, remítase a la información de contacto que aparece en el frente del manual. Cuando llame, tenga a la mano la información impresa en la placa de datos de su producto.

Cuadros de cocción

Los cuadros pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

ALIMENTOS/PLATOS PRINCIPALES HORNEADOS

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Precalentar el horno	Cantidad de racks	Posición de rack	Tiempo (min.)	Tamaño y tipo de molde
Pasteles							
Pastel de ángel	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	1	35 a 50	tubo de 10 pulg.
Bundt	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	2	45 a 65	molde para 12 bundts
Magdalenas	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	4	17 a 27	Molde para 12 magdalenas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	17 a 27	Molde para 12 magdalenas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	17 a 27	Molde para 12 magdalenas
Capas redondas	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	28 a 40	redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
	Hornear por convección	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	28 a 40	redondo de 8 pulg. o 9 pulg.
Pastel rectangular	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	45 a 60	13 pulg. x 9 pulg. x 2 pulg.
Galletas							
Brownies	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	33 a 40	cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Pepas de chocolate	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	3	8 a 17	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8 a 17	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8 a 17	placa para galletas
Barras de galletas	Hornear por convección	325 °F	Sí	Simple	3	23 a 33	cuadrado de 8 pulg. o 9 pulg.
Azúcar	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	3	8 a 10	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	8 a 10	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	8 a 10	placa para galletas
Platos principales							
Guisado	Hornear	temp. de la receta	Sí	Simple	3	tiempo de la receta	fuente para guisado
Quiche	Hornear	375 °F	Sí	Simple	2	30 a 40	fuente para quiche
Soufflé	Hornear	325 °F	Sí	Simple	3	45 a 55	fuente para soufflé
Alimentos de preparación rápida congelados							
Bastoncitos de pescado	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
	Convec. rápida	en el envase	No	Múltiples	2 y 5	indic. en el envase	placa para galletas
Pan de ajo, palitos de tostada	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
Nuggets de pollo y hamburguesas	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
	Convec. rápida	en el envase	No	Múltiples	2 y 5	indic. en el envase	placa para galletas

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Precalentar el horno	Cantidad de racks	Posición de rack	Tiempo (min.)	Tamaño y tipo de molde
Papas fritas, aros de cebolla	Convec. rápida	en el envase	No	Simple	3	indic. en el envase	placa para galletas
	Convec. rápida	en el envase	No	Múltiples	2 y 5	indic. en el envase	placa para galletas
Pastelería							
Bombas de crema	Convec. real	400 °F	Sí	Simple	3	23 a 33	placa para galletas
	Convec. real	400 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	23 a 33	placa para galletas
	Convec. real	400 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	23 a 33	placa para galletas
Pastelitos de masa bomba	Convec. real	375 °F	Sí	Simple	3	10 a 12	placa para galletas
Pays							
Masa con 1 corteza	Hornear por convección	475 °F	Sí	Simple	2	8 a 12	molde para pay de 9 pulg.
De frutas con 2 cortezas	Hornear por convección	375 °F	Sí	Simple	2	45 a 60	molde para pay de 9 pulg.
Congelado	Hornear por convección	375 °F	Sí	Simple	3	70 a 85	molde para pay de 9 pulg.
Merengue	Hornear por convección	350 °F	Sí	Simple	2	10 a 15	molde para pay de 9 pulg.
Pacana	Hornear por convección	350 °F	Sí	Simple	2	45 a 60	molde para pay de 9 pulg.
Zapallo	Hornear por convección	425 °F/ 350 °F	Sí	Simple	2	15 / 35 a 45	molde para pay de 9 pulg.
Pizza							
Piedra para hornear	Hornear por convección	425 °F	Sí	Simple	2	tiempo de la receta	Piedra para hornear
Fresca	Hornear por convección	425 °F	Sí	Simple	2	tiempo de la receta	molde para pizza
Con levadura, congelada	Hornear por convección	en el envase	Sí	Simple	en el envase	indic. en el envase	instrucciones del envase
Masa fina, congelada	Hornear por convección	en el envase	Sí	Simple	en el envase	indic. en el envase	instrucciones del envase
Panes rápidos							
Panecillos	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	2	10 a 20	placa para galletas
	Convec. real	325 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	10 a 20	placa para galletas
Hogaza	Hornear por convección	350 °F	Sí	Simple	2	48 a 60	molde para hogaza de 8 pulg. x 4 pulg.
Muffins	Convec. real	400 °F	Sí	Simple	3	14 a 25	Molde para 12 magdalenas
	Convec. real	400 °F	Sí	Múltiples	2 y 5	14 a 25	Molde para 12 magdalenas
Panes con levadura							
Panecillos	Convec. real	375 °F	Sí	Simple	3	10 a 20	placa para galletas
	Convec. real	375 °F	Sí	Múltiples	1 y 4	10 a 20	placa para galletas
	Convec. real	375 °F	Sí	Múltiples	1, 3 y 5	10 a 20	placa para galletas
Hogaza	Hornear por conveccion	400 °F	Sí	Simple	2	22 a 35	molde para hogaza de 9 pulg. x 5 pulg.
Panecillos dulces	Convec. real	325 °F	Sí	Simple	3	20 a 25	placa para galletas

Carnes

Los cuadros pueden usarse como guía. Siga las instrucciones del envase o la receta.

Alimento	Modo de cocción recomendado	Tempera-tura del horno	Posición de rack	Grado de coc-ción con tempe-ratura interna	Tiempo de cocción	Alimen-tos cubiertos	Tiempo de reposo
Carne de res							
Espaldilla asada, de 2 a 3 lb	Asar	350 °F	2	Bien cocido, 170 °F	1 1/2 a 2 horas	Sí	ninguno
Hamburguesas, de 3/4 a 1 pul-gada de grosor	Asar con calor directo	Alto	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5 a 8 Lado 2: 4 a 6	No	ninguno
Ojo de bife, des-huesado, de 3 a 3.5 lb	Asar por con-vección	325 °F	2	A punto, 145 °F	27 a 31 min/lb	No	10 a 15 min
Ojo de bife, des-huesado, de 3 a 3.5 lb	Asar por con-vección	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30 a 38 min/lb	No	10 a 15 min
Cuadril, ojo, solo-millo, deshue-sado, de 3 a 5.5 lb	Asar por con-vección	325 °F	2	A punto, 145 °F	18 a 33 min/lb	No	10 a 15 min
Cuadril, ojo, solo-millo, deshue-sado, de 3 a 5.5 lb	Asar por con-vección	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30 a 35 min/lb	No	10 a 15 min
Bistecs, 1 pul-gada de grosor	Asar con calor directo	Alto	6	A punto, 145 °F	Lado 1: 5 a 8 Lado 2: 4 a 6	No	ninguno
Bistecs, 1 pul-gada de grosor	Asar con calor directo	Alto	6	Término medio, 160 °F	Lado 1: 8 a 9 Lado 2: 5 a 7	No	ninguno
Bistecs 1 1/2 pul-gada de grosor	Asar con calor directo por convección	Alto	3	A punto, 145 °F	Lado 1: 11 a 13 Lado 2: 9 a 11	No	ninguno
Bistecs 1 1/2 pul-gada de grosor	Asar con calor directo por convección	Alto	3	Término medio, 160 °F	Lado 1: 13 a 15 Lado 2: 11 a 13	No	ninguno
Lomo, de 2 a 3 lb	Asar por con-vección	425 °F	2	A punto, 145 °F	15 a 24 min/lb	No	5 min
Cordero							
Pata, deshue-sada, de 4 a 6 lb	Asar por con-vección	325 °F	2	Término medio, 160 °F	30 a 35 min/lb	No	10 a 15 min
Chuletas, 1 pul-gada de grosor	Asar con calor directo	Alto	4	A punto, 145 °F	Lado 1: 4 a 6 Lado 2: 4 a 5	No	ninguno
Chuletas, 1 pul-gada de grosor	Asar con calor directo	Alto	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 5 a 7 Lado 2: 5 a 6	No	ninguno
Cerdo							
Rebanada de jamón, 1/2 pul-gada de grosor	Asar con calor directo	Alto	5	160 °F	Lado 1: 4 a 5 Lado 2: 3 a 4	No	ninguno
Filete asado, de 1 1/2 a 3 lb	Asar por con-vección	350 °F	2	Término medio, 160 °F	19 a 36 min/lb	No	10 a 15 min
Filete asado, de 3 a 6 lb	Asar por con-vección	350 °F	2	Término medio, 160 °F	14 a 23 min/lb	No	10 a 15 min
Chuletas, 1 pul-gada de grosor	Asar con calor directo	Término medio	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 8 a 10 Lado 2: 8 a 9	No	ninguno

Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar según la forma de la carne.

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Nota:: las temperaturas internas de los alimentos son las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA), según la medición realizada con un termómetro de cocina digital.

Alimento	Modo de cocción recomendado	Temperatura del horno	Posición de rack	Grado de cocción con temperatura interna	Tiempo de cocción	Alimentos cubiertos	Tiempo de reposo
Chuletas, 1 1/2 pulgadas de grosor	Asar con calor directo por convección	Alto	4	Término medio, 160 °F	Lado 1: 9 a 11 Lado 2: 8 a 10	No	ninguno
Salchicha, fresca	Asar con calor directo	Alto	4	170 °F	Lado 1: 3 a 5 Lado 2: 2 a 4	No	ninguno
Lomo, de 2 a 3 lb	Asar por convección	425 °F	3	Término medio, 160 °F	18 a 28 min/lb	No	5 a 10 min
Carne de ave							
Pollo							
Pechugas con hueso	Asar con calor directo por convección	450 °F	3	170 °F	Lado 1: 18 a 22 Lado 2: 17 a 20	No	ninguno
Muslos con hueso	Asar con calor directo	Bajo	3	180 °F en el muslo	Lado 1: 14 a 15 Lado 2: 12 a 13	No	ninguno
Entero, de 3.5 a 8 lb	Asar por convección	375 °F	2	180 °F en el muslo	13 a 20 min/lb	No	ninguno
Gallinas de Cornualles, de 1 a 1 1/2 lb	Asar por convección	350 °F	2	180 °F en el muslo	45 a 75 min en total	No	ninguno
Pavo							
Pechuga, de 4 a 8 lb	Asar por convección	325 °F	2	170 °F	19 a 23 min / lb.	No	15 a 20 min para cortar fácilmente
Sin relleno, de 12 a 19 lb	Asar por convección	325 °F	1	180 °F en el muslo	9 a 14 min/lb	Cubrir con papel aluminio para que no se dore excesivamente	15 a 20 min para cortar fácilmente
Sin relleno, de 20 a 25 lb	Asar por convección	325 °F	1	180 °F en el muslo	6 a 12 min/lb	Cubrir con papel aluminio para que no se dore excesivamente	15 a 20 min para cortar fácilmente
Mariscos							
Filetes de pescado, de 3/4 a 1 pulgada de grosor	Asar con calor directo	Bajo	3	145 °F	11 a 15 min	No	ninguno

Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar según la forma de la carne.

El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. La temperatura mínima segura para aves rellenas es 165 °F.

Nota:: las temperaturas internas de los alimentos son las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA), según la medición realizada con un termómetro de cocina digital.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Thermador en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Thermador vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico (no comercial) normal y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido "en las condiciones en que se encuentra" ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y permanezca en todo momento dentro del país de compra original.

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Thermador se reserva el derecho de exigir un comprobante de la compra al momento de presentar una reclamación de garantía para verificar que el Producto esté cubierto por esta garantía de producto limitada.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Thermador le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Thermador garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de veinticuatro (24) meses a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Thermador reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Thermador, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Thermador). Sin perjuicio de lo que antecede, Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Thermador de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Thermador no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrateos o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Thermador, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente,

adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.

- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre, dentro o alrededor del Producto.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

En ningún caso, Thermador tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR THERMADOR O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Soporte técnico de THERMADOR®

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar apoyo técnico para usted y su electrodoméstico de manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

EE. UU.

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canadá

800-735-4328

www.thermador.ca

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU. www.thermador-eshop.com

Canadá AP Wagner 800-268-7513 o Reliable Parts 800-663-6060

THERMADOR® Support/Réparation/Servicio técnico

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

Parts & Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA
Service
800-735-4328
www.thermador.com/support

Parts & Accessories
www.thermador-eshop.com

Canada
Service
800-735-4328
www.thermador.ca

Parts & Accessories
AP Wagner - 800-268-7513
or
Reliable Parts - 800-663-6060

Réparation

Nous comprenons que vous avez fait un investissement important pour votre cuisine. C'est pourquoi nous nous engageons à offrir un service de qualité à vous comme à votre appareil afin de vous garantir des années de créativité dans votre cuisine.

N'hésitez pas à contacter notre département du service à la clientèle STAR[MD] si vous avez des questions ou dans le cas peu probable que votre appareil THERMADOR[MD] nécessite une réparation. Notre équipe de réparation est prête à vous aider.

Pièces et accessoires

Plusieurs pièces, filtres, détartrants et nettoyants pour l'acier inoxydable sont offerts dans la boutique électronique eShop de THERMADOR[MD] ou par téléphone.

États-Uni
Réparation
800-735-4328
www.thermador.com/support

Pièces et accessoires
www.thermador-eshop.com

Canada
Réparation
800-735-4328
www.thermador.ca

Pièces et accessoires
AP Wagner - 800-268-7513
ou
Reliable Parts - 800-663-6060

Servicio técnico

Sabemos que usted ha realizado una inversión considerable en su cocina. Nos dedicamos a brindar asistencia técnica para usted y su electrodomésticode manera que tenga muchos años de cocina creativa.

No dude en comunicarse con nuestro Departamento de Atención al Cliente de STAR® si tiene alguna pregunta o en el caso poco probable de que su electrodoméstico THERMADOR® necesite servicio técnico. Nuestro equipo de servicio técnico está listo para asistirlo.

Piezas y accesorios

Puede comprar piezas, filtros, productos para eliminar el sarro, limpiadores para acero inoxidable y más artículos en la tienda electrónica de THERMADOR® o por teléfono.

EE. UU.
Servicio técnico
800-735-4328
www.thermador.com/support

Piezas y accesorios
www.thermador-eshop.com

Canada
Servicio técnico
800-735-4328
www.thermador.ca

Piezas y accesorios
AP Wagner - 800-268-7513
o
Reliable Parts - 800-663-6060



9000696637 Rev B
5V0NCH 06/12

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 1-800-735-4328
www.thermador.com